SMH9207

Manuel d'utilisation

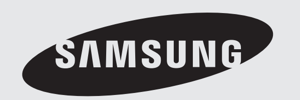
du four micro-ondes

Un monde de possibilités

Merci d'avoir choisi ce produit Samsung.
Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/global/register

FRANÇAIS



Consignes de sécurité

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

A. N'utilisez jamais le four alors que la porte est ouverte ; vous risqueriez une exposition excessive aux micro-ondes. Ne tentez jamais de neutraliser ou de modifier le verrouillage de sécurité.

B. Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur la surface assurant l'étanchéité.

C. N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé. Veillez toujours à ce que la porte soit fermée hermétiquement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :

1. la porte (risque de déformation),
2. les charnières et loquets (cassés ou desserrés),
3. les joints de la porte et la surface d'étanchéité.

D. Confiez toutes les réparations et opérations de réglage à une main d'œuvre qualifiée.

Consignes de sécurité

Félicitations pour l'acquisition de votre nouveau four à micro-ondes Samsung. Ce manuel contient des informations importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Veuillez le lire attentivement afin de profiter pleinement des nombreux avantages et fonctions qu'offre votre four à micro-ondes.

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four micro-ondes.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

SYMBOLES DE SÉCURITÉ IMPORTANTS ET PRÉCAUTIONS

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

⚠ **AVERTISSEMENT**	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures graves, voire mortelles.**
⚠ **ATTENTION**	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.**
ATTENTION	Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four à micro-ondes, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

	NE PAS essayer.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout choc électrique.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque

Ces symboles d'avertissement servent à éviter que vous ou d'autres personnes ne se blessent.
Suivez scrupuleusement les consignes.
Après lecture de cette rubrique, conservez-la dans un endroit sûr afin de pouvoir la consulter ultérieurement.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez les consignes de sécurité de base suivantes :

AVERTISSEMENT

Consignes visant a réduire les risques de brûlure, d'électrocution, d'incendie, de blessure ou d'exposition excessive aux micro-ondes :

1. Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.
2. Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel).
3. Lisez et respectez les « Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes » détaillées sur cette page.
4. Cet appareil doit être relié à la terre. N'effectuez le branchement que sur des prises correctement mises à la terre. Reportez-vous à la section « Consignes de mise à la terre » en page 5 de ce manuel.
5. Installez l'appareil conformément aux instructions fournies.
6. Certains produits tels que les œufs entiers (avec leur coquille) et les récipients clos (ex. : récipients en verre fermés) sont susceptibles d'exploser et ne doivent pas être introduits dans ce four.
7. Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs à caractère corrosif dans ce four. Ce type de four est spécialement conçu pour faire réchauffer, cuire ou déshydrater des aliments. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans un laboratoire ou à des fins industrielles.
8. Comme pour tout appareil, une vigilance extrême s'impose lorsque le four est utilisé par des enfants.
9. N'utilisez pas ce four si un câble ou une prise est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou a subi une chute.
10. Ne tentez jamais de réparer le four vous-même. La réparation ou l'entretien de cet appareil doit impérativement être assuré(e) par une main d'œuvre qualifiée. Contactez le service d'assistance technique le plus proche de chez vous si vous souhaitez effectuer un contrôle, une réparation ou un réglage.
11. N'obstruez jamais les ouvertures du four.
12. N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte.
13. N'entreposez jamais le four à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau (ex. : près d'un évier, dans une cave humide, à côté d'une piscine ou dans des endroits similaires).
14. N'immergez jamais la prise ou le câble dans de l'eau.
15. Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes. (y compris de l'arrière du four).
16. Ne laissez pas la prise pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
17. Lors du nettoyage des surfaces de la porte et du four qui viennent en contact lorsque la porte est fermée, utilisez uniquement une éponge ou un chiffon doux imbibé(e) d'un produit ménager doux et non corrosif. Débranchez la prise avant de procéder au nettoyage.
18. Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :
    a. Évitez de surcuire vos aliments. Surveillez attentivement la cuisson lorsque

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

vous placez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
   b. Retirez les ligatures métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
   c. Si les matériaux situés à l'intérieur du four s'enflamment, laissez la porte du four fermée, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du tableau à disjoncteurs. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.
   d. N'entreposez pas d'objets à l'intérieur du four. Ne laissez pas de papiers, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments à l'intérieur du four lorsque celui-ci est inutilisé.

19. Tout liquide (ex. : eau, lait, café ou thé) peut dépasser le point d'ébullition sans que le phénomène soit pour autant visible. Un bouillonnement n'est par conséquent pas toujours visible lorsque vous retirez le récipient du four. EN CAS DE MOUVEMENT BRUSQUE OU DE CONTACT AVEC UNE CUILLÈRE OU UN AUTRE USTENSILE, DE L'EAU BOUILLANTE RISQUE DE SOUDAIN DÉBORDER DU RÉCIPIENT. Pour réduire le risque de blessures corporelles :
   a. Ne faites pas surchauffer les liquides.
   b. Remuez le liquide avant et à la moitié du temps de chauffe.
   c. N'utilisez pas de récipients à col étroit.
   d. Une fois le temps de chauffe écoulé, laissez le récipient dans le micro-ondes pendant quelques instants avant de le sortir.
   e. Soyez extrêmement prudent lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.

20. Nettoyez régulièrement la hotte ; ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le filtre.
21. Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment, activez la ventilation.
22. Nettoyez le filtre de la hotte avec précaution. Les détergents caustiques, comme les nettoyants pour four à base de lessive, risquent d'endommager le filtre.

ATTENTION ATTENTION

1. Nettoyez régulièrement la hotte ; ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le filtre.
2. Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment, activez la ventilation.
3. Nettoyez le filtre de la hotte avec précaution. Les détergents caustiques, comme les nettoyants pour four à base de lessive, risquent d'endommager le filtre.

CONSIGNES DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être relié à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique, car elle fournit au courant un chemin de sortie en cas de court-circuit. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation disposant d'une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise secteur posée et mise à la terre conformément à la législation en vigueur.

AVERTISSEMENT AVERTISSEMENT

Toute utilisation non conforme de la prise de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

- Branchez l'appareil sur une prise murale tripolaire reliée à la terre. Ne retirez jamais

la troisième broche (mise à la terre). N'utilisez pas d'adaptateur et ne démontez pas la prise de terre.
- Contactez un électricien ou un réparateur qualifié si les consignes de mise à la terre ne vous semblent pas claires ou si vous n'êtes pas certain que votre appareil est correctement relié à la masse.
- Il est déconseillé d'utiliser une rallonge avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, faites installer une prise à proximité de votre appareil par un électricien ou un réparateur qualifié.Toutefois, s'il s'avère indispensable d'utiliser une rallonge, lisez et respectez les conseils indiqués dans la rubrique « Utilisation de rallonges » ci-après.

Utilisation de rallonges

Le four est fourni avec un cordon d'alimentation court afin de limiter les risques d'entravement. Des cordons plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si vous faites preuve de prudence. En cas d'utilisation d'un cordon plus long ou d'une rallonge :

1. Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins égales à celles de l'appareil.
2. La rallonge doit être un cordon à 3 fils reliable à la terre et elle doit être branchée sur une prise femelle tripolaire.
3. En cas d'utilisation d'un cordon plus long, celui-ci doit être disposé de manière à ne pas passer par-dessus le comptoir ou la table, auquel cas un enfant pourrait tirer dessus ou quelqu'un s'y entraver par inadvertance. Si vous utilisez une rallonge, l'éclairage intérieur peut vaciller et la ventilation peut subir des variations lors du fonctionnement du four à micro-ondes. Les temps de cuisson peuvent également être plus longs.

AVERTISSEMENT

SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS POUR L'INSTALLATION



L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou l'employé d'une société de dépannage.
- Le non-respect de cette consigne peut engendrer une électrocution, un incendie, une explosion, une défaillance de l'appareil ou des blessures.

Déballez le four, retirez tous les éléments d'emballage et vérifiez que le four n'est pas endommagé (traces de choc à l'intérieur ou à l'extérieur du four, loquets de la porte brisés, fêlures au niveau de la porte ou porte mal alignée). En cas de dommages, n'utilisez pas le four et contactez immédiatement votre revendeur.

Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.
- Débranchez la prise et nettoyez-la à l'aide d'un chiffon sec.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez le cordon d'alimentation sur une prise correctement reliée à la



terre. Ne branchez aucun autre appareil électrique sur cette même prise.

- Le fait de partager la même prise murale avec d'autres appareils à l'aide d'une multiprise ou d'une rallonge risque de provoquer une électrocution ou un incendie.
- N'utilisez pas de transformateur électrique. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux spécifications de l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Ceux-ci risqueraient de les utiliser pour jouer.



Cet appareil doit être correctement relié à la terre. Lisez et respectez les « Consignes de mise à la terre » détaillées au début de ce chapitre.
Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne branchez jamais le cordon d'alimentation sur une prise qui n'est pas correctement reliée à la terre et assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux normes locales et nationales.

Ne coupez ni ne retirez JAMAIS la troisième broche (mise à la terre) de la fiche du cordon d'alimentation.

Connectez le four à un circuit de 20 A. Si le four est connecté à un circuit de 15 A, assurez-vous que le disjoncteur fonctionne.



N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez correctement la prise de l'appareil dans la prise murale. N'utilisez jamais une prise ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Ne faites pas chauffer d'autres appareils de chauffe ou de cuisson sous celui-ci.

N'installez pas l'appareil sur le dessus ou à côté d'un autre appareil de chauffe ou de cuisson.

N'installez pas l'appareil au-dessus d'un évier.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte qu'il ne soit jamais plié de façon excessive.

Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.

Concernant le cordon d'alimentation : ne l'accrochez pas sur un objet

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES


métallique ; ne posez pas d’objet lourd dessus ; ne le faites passer entre des objets et ne le poussez pas dans l’espace à l’arrière de l’appareil.
- Cela pourrait entraîner un risque d’électrocution ou d’incendie.

Pour débrancher la prise, ne tirez pas sur le cordon.
- Débranchez-la en tenant la fiche.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d’électrocution ou d’incendie.


Si la prise ou le cordon d’alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.

ATTENTION SYMBOLES ATTENTION POUR L’INSTALLATION


Cet appareil doit être positionné de manière à ce que sa prise d’alimentation soit accessible.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d’électrocution ou d’incendie suite à une fuite électrique.


Débranchez la prise d’alimentation si l’appareil doit rester inutilisé pendant une période prolongée ou en cas d’orage.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d’électrocution ou d’incendie.

AVERTISSEMENT SYMBOLES D’AVERTISSEMENT IMPORTANTS POUR L’UTILISATION


En cas d’inondation, si votre appareil a été en contact avec l’eau, veuillez contacter le centre de dépannage le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d’électrocution ou d’incendie.

Lisez et respectez les « Consignes permettant d’éviter une exposition excessive aux micro-ondes » détaillées au début de ce chapitre.

Si l’appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d’électrocution ou d’incendie.

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d’alimentation. Ne touchez pas non plus l’appareil, ni le cordon d’alimentation.
- N’utilisez pas de ventilateur.
- La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

Veillez à ce que la porte, la résistance ou toute autre partie n’entre pas en contact avec le corps lors du fonctionnement du four et juste après son fonctionnement.
- Le non-respect de cette consigne risque d’entraîner des brûlures.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES



En cas de départ de feu sur la cuisinière située sous le four, étouffez les flammes à l'aide d'un couvercle, d'une plaque de cuisson métallique ou d'un plateau.

Lors d'une utilisation à puissance élevée, ne laissez jamais sans surveillance les éléments situés sous l'appareil. Tout débordement risque d'entraîner la formation de fumées et de flammes, lesquelles peuvent se propager si la ventilation est en marche. Afin de limiter la mise en marche automatique de la ventilation, utilisez des récipients de taille appropriée et utilisez la cuisinière à puissance élevée uniquement lorsque cela est nécessaire.

En cas de départ de feu à l'intérieur du four, laissez sa porte fermée, éteignez l'appareil et débranchez la prise ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de fusibles ou du disjoncteur. Si vous ouvrez la porte du four, l'incendie risque de se propager.

Respectez systématiquement les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre four. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil ; le courant électrique circulant à l'intérieur est très élevé. Si le four nécessite des réparations, contactez un centre de dépannage agréé proche de chez vous.



N'essayez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.

- Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Vous risqueriez d'être exposé à des ondes électromagnétiques.
- Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.



Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.



Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation lorsqu'il est en fonctionnement.

- Le fait de rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise murale peut provoquer une étincelle entraînant une électrocution ou un incendie.

Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.

- Si un enfant enfile un sac sur sa tête, il peut s'asphyxier.

Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance. Veillez à ce que l'appareil se trouve hors de portée des enfants.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES



- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.

Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil reste chaud après une cuisson prolongée comme après le réchauffage d'une petite quantité d'aliments.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

N'utilisez pas de papier aluminium, d'objets métalliques (récipients, fourchettes, etc.) ou de récipients à bord en or ou en argent.
- Cela pourrait provoquer des étincelles ou un incendie.

N'utilisez pas et ne placez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.
- Cela pourrait entraîner un incendie ou une explosion.

N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie, les parties d'entrée et de sortie de la cartouche d'alimentation en eau et les orifices de l'appareil. Si des substances étrangères pénètrent dans l'un de ces orifices, débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale et contactez votre fournisseur ou le centre de dépannage le plus proche.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou des blessures.

N'essayez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte. Le châssis extérieur ne doit être retiré sous aucun prétexte.

N'entreposez et n'utilisez pas le four en extérieur.

ATTENTION SYMBOLES ATTENTION POUR L'UTILISATION



En cas de fissure sur la surface, mettez l'appareil hors tension.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.

Les plats et récipients peuvent devenir extrêmement chauds. Manipulez-les avec précaution.

Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur ne vous brûle.

Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments en les goûtant avant de nourrir l'enfant. Le récipient en verre ou la surface de l'aliment peuvent sembler plus froids que l'intérieur, qui peut être chaud au point de brûler la bouche du bébé.

Veillez à ce que tous les ustensiles utilisés dans le four soient adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES


Utilisez les ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes en respectant rigoureusement les recommandations des fabricants.


Ne montez pas sur l'appareil, et ne placez pas d'objets (tels que linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) sur l'appareil.

- Des articles tels que des vêtements peuvent rester coincés dans la porte.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

Ne vaporisez pas de substances volatiles telles que de l'insecticide sur la surface de l'appareil.

- Hormis être nocives pour l'être humain, ces substances peuvent par ailleurs entraîner un choc électrique, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

Ne placez pas l'appareil sur un objet fragile, tel qu'un évier ou un objet en verre.

- L'évier ou l'objet en verre pourraît être endommagé.

N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.

- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.

Ne placez pas de nourriture ou d'objets lourds sur la porte lors de son ouverture.

- La nourriture ou l'objet pourrait tomber, entraînant des brûlures ou des blessures.

Ne refroidissez pas subitement la porte, l'intérieur de l'appareil ou le plat en y versant de l'eau pendant ou juste après la cuisson.

- Cela pourrait entraîner un endommagement de l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.

Ne tentez jamais de faire préchauffer ou fonctionner le four à vide.

Veillez toujours à ce que le plateau en verre se trouve à l'intérieur du four avant de mettre en marche ce dernier. Sans le plateau, les aliments ne seront pas cuits correctement.

Ne faites jamais décongeler de boissons surgelées contenues dans des bouteilles à col étroit. Celles-ci risqueraient d'éclater.

Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.

- Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

Ne posez rien sur l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.

N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement. Retirez les obturateurs et les couvercles avant l'utilisation. Les récipients fermés hermétiquement peuvent exploser en raison de l'accumulation de pression, même après l'arrêt du four.

AVERTISSEMENT SYMBOLES D'AVERTISSEMENT IMPORTANTS POUR LE NETTOYAGE

Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.

N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

- Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.

Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer un entretien, débranchez-le cordon d'alimentation de la prise murale et éliminez tout reste alimentaire de la porte et du compartiment de cuisson.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur/intérieur)

- Vous pourriez vous blesser sur les arêtes tranchantes de l'appareil.

Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

- Cela pourrait générer une corrosion.

Veillez à maintenir l'intérieur du four toujours propre. Les particules d'aliments ou les projections d'huile adhérant aux parois risquent d'abîmer le four ou d'en réduire son efficacité.

CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

sommaire

PRÉPARATION DE VOTRE NOUVEAU FOUR MICRO-ONDES

15

UTILISATION DU FOUR MICRO-ONDES

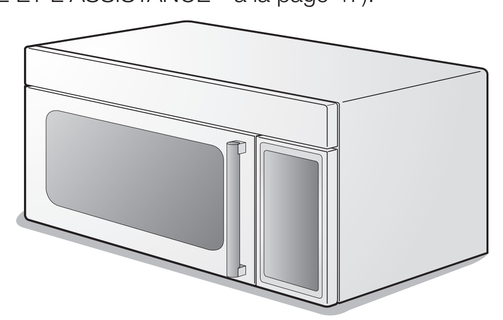


préparation de votre nouveau four micro-ondes

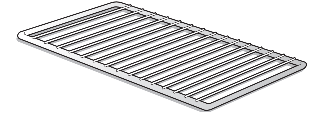
Respectez scrupuleusement les instructions suivantes afin d'assurer le fonctionnement correct de votre nouveau four micro-ondes.

CONTRÔLE DU CONTENU

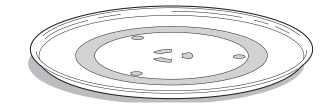
Sortez le four micro-ondes de son emballage avec précaution et vérifiez que vous disposez bien de toutes les pièces mentionnées ci-dessous. Si votre four micro-ondes a été endommagé durant le transport ou s'il manque des pièces, contactez le service clientèle Samsung (Reportez-vous à la partie « INFORMATIONS CONCERNANT LA GARANTIE ET L'ASSISTANCE » à la page 47).



Four micro-ondes (SMH9207)



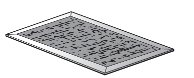
Grille



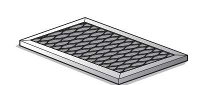
Plateau en verre



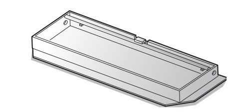
Anneau du plateau tournant



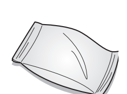
Filtres à graisse (x 2)



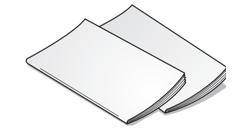
Filtre à charbon



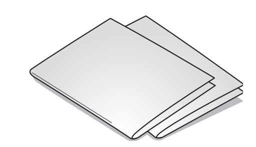
Adaptateur du système d'évacuation



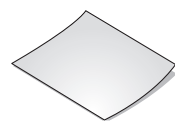
Jeu de pièces (vis & fixations)



Manuels (Installation personnalisée)



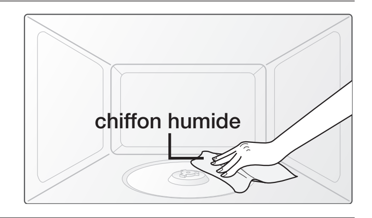
Gabarit (partie supérieure et paroi)



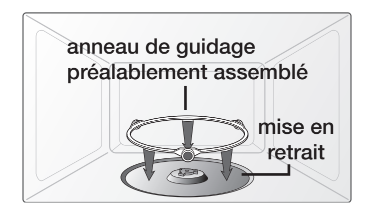
Manuel d’immatriculation

RÉGLAGE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

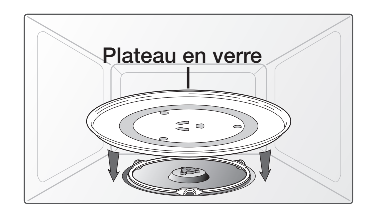
1. Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte.
2. Essuyez les parois internes du four à l'aide d'un « chiffon humide ».



3. Insérez « l'anneau de guidage préalablement assemblé » dans « l'empreinte » située au centre du four.



4. Déposez le « plateau en verre » sur « l'anneau », en veillant à le positionner correctement.



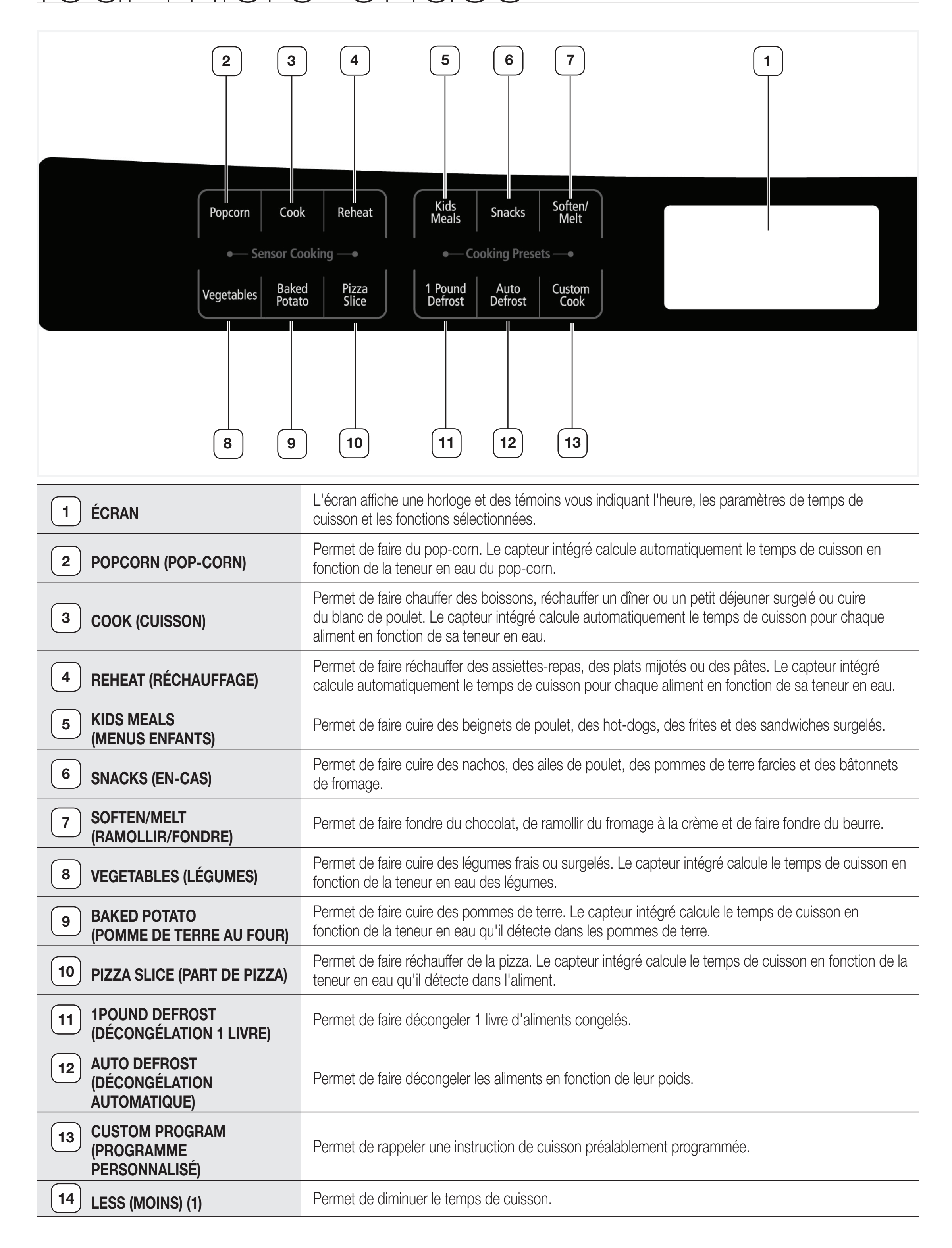
Installation de la grille métallique

Lorsque vous utilisez la grille métallique, placez-la sur les crochets en plastique à l'intérieur du four et veillez à ce qu'elle soit positionnée correctement pour éviter de provoquer des arcs électriques et d'endommager le four.

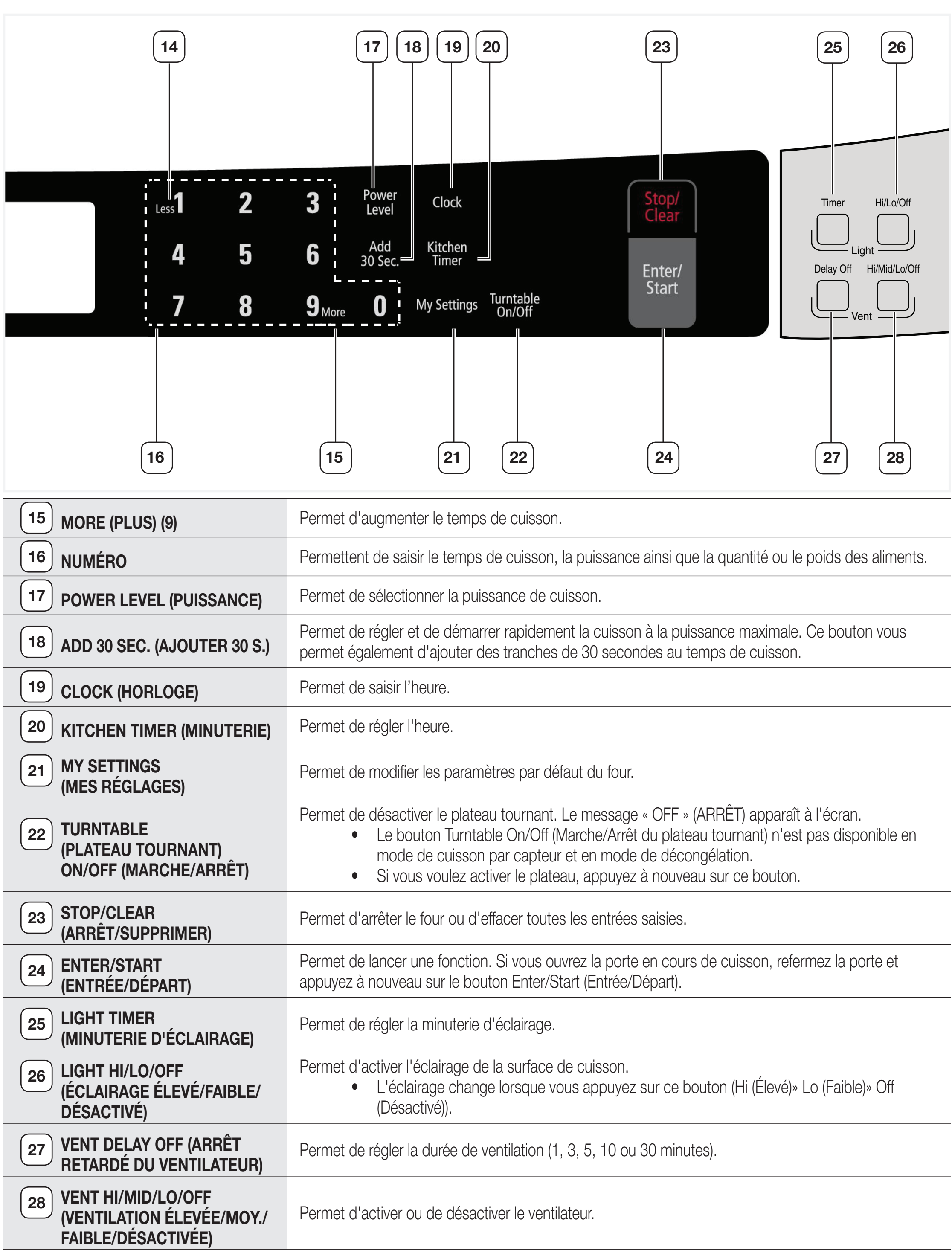


Assurez-vous de placer la grille comme il convient dans le micro-ondes afin d'éviter tout dommage dû aux arcs électriques.

préparation de votre nouveau four micro-ondes



1	**ÉCRAN**	L'écran affiche une horloge et des témoins vous indiquant l'heure, les paramètres de temps de cuisson et les fonctions sélectionnées.
2	**POPCORN (POP-CORN)**	Permet de faire du pop-corn. Le capteur intégré calcule automatiquement le temps de cuisson en fonction de la teneur en eau du pop-corn.
3	**COOK (CUISSON)**	Permet de faire chauffer des boissons, réchauffer un dîner ou un petit déjeuner surgelé ou cuire du blanc de poulet. Le capteur intégré calcule automatiquement le temps de cuisson pour chaque aliment en fonction de sa teneur en eau.
4	**REHEAT (RÉCHAUFFAGE)**	Permet de faire réchauffer des assiettes-repas, des plats mijotés ou des pâtes. Le capteur intégré calcule automatiquement le temps de cuisson pour chaque aliment en fonction de sa teneur en eau.
5	**KIDS MEALS (MENUS ENFANTS)**	Permet de faire cuire des beignets de poulet, des hot-dogs, des frites et des sandwiches surgelés.
6	**SNACKS (EN-CAS)**	Permet de faire cuire des nachos, des ailes de poulet, des pommes de terre farcies et des bâtonnets de fromage.
7	**SOFTEN/MELT (RAMOLLIR/FONDRE)**	Permet de faire fondre du chocolat, de ramollir du fromage à la crème et de faire fondre du beurre.
8	**VEGETABLES (LÉGUMES)**	Permet de faire cuire des légumes frais ou surgelés. Le capteur intégré calcule le temps de cuisson en fonction de la teneur en eau des légumes.
9	**BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR)**	Permet de faire cuire des pommes de terre. Le capteur intégré calcule le temps de cuisson en fonction de la teneur en eau qu'il détecte dans les pommes de terre.
10	**PIZZA SLICE (PART DE PIZZA)**	Permet de faire réchauffer de la pizza. Le capteur intégré calcule le temps de cuisson en fonction de la teneur en eau qu'il détecte dans l'aliment.
11	**1POUND DEFROST (DÉCONGÉLATION 1 LIVRE)**	Permet de faire décongeler 1 livre d'aliments congelés.
12	**AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE)**	Permet de faire décongeler les aliments en fonction de leur poids.
13	**CUSTOM PROGRAM (PROGRAMME PERSONNALISÉ)**	Permet de rappeler une instruction de cuisson préalablement programmée.
14	**LESS (MOINS) (1)**	Permet de diminuer le temps de cuisson.



15 **MORE (PLUS) (9)**	Permet d'augmenter le temps de cuisson.
16 **NUMÉRO**	Permettent de saisir le temps de cuisson, la puissance ainsi que la quantité ou le poids des aliments.
17 **POWER LEVEL (PUISSANCE)**	Permet de sélectionner la puissance de cuisson.
18 **ADD 30 SEC. (AJOUTER 30 S.)**	Permet de régler et de démarrer rapidement la cuisson à la puissance maximale. Ce bouton vous permet également d'ajouter des tranches de 30 secondes au temps de cuisson.
19 **CLOCK (HORLOGE)**	Permet de saisir l'heure.
20 **KITCHEN TIMER (MINUTERIE)**	Permet de régler l'heure.
21 **MY SETTINGS (MES RÉGLAGES)**	Permet de modifier les paramètres par défaut du four.
22 **TURNTABLE (PLATEAU TOURNANT) ON/OFF (MARCHE/ARRÊT)**	Permet de désactiver le plateau tournant. Le message « OFF » (ARRÊT) apparaît à l'écran. • Le bouton Turntable On/Off (Marche/Arrêt du plateau tournant) n'est pas disponible en mode de cuisson par capteur et en mode de décongélation. • Si vous voulez activer le plateau, appuyez à nouveau sur ce bouton.
23 **STOP/CLEAR (ARRÊT/SUPPRIMER)**	Permet d'arrêter le four ou d'effacer toutes les entrées saisies.
24 **ENTER/START (ENTRÉE/DÉPART)**	Permet de lancer une fonction. Si vous ouvrez la porte en cours de cuisson, refermez la porte et appuyez à nouveau sur le bouton Enter/Start (Entrée/Départ).
25 **LIGHT TIMER (MINUTERIE D'ÉCLAIRAGE)**	Permet de régler la minuterie d'éclairage.
26 **LIGHT HI/LO/OFF (ÉCLAIRAGE ÉLEVÉ/FAIBLE/ DÉSACTIVÉ)**	Permet d'activer l'éclairage de la surface de cuisson. • L'éclairage change lorsque vous appuyez sur ce bouton (Hi (Élevé)» Lo (Faible)» Off (Désactivé)).
27 **VENT DELAY OFF (ARRÊT RETARDÉ DU VENTILATEUR)**	Permet de régler la durée de ventilation (1, 3, 5, 10 ou 30 minutes).
28 **VENT HI/MID/LO/OFF (VENTILATION ÉLEVÉE/MOY./ FAIBLE/DÉSACTIVÉE)**	Permet d'activer ou de désactiver le ventilateur.

Reportez-vous à la section « Utilisation du four micro-ondes » de la page suivante pour obtenir des informations détaillées sur les boutons décrits dans le tableau ci-dessus.

préparation de votre nouveau four micro-ondes

PREMIÈRE MISE SOUS TENSION

La première fois que vous branchez l'appareil sur une prise, le message suivant s'affiche au bout de quatre secondes : *PLEASE TOUCH CLOCK AND SET TIME OF DAY (VEUILLEZ APPUYER SUR LA TOUCHE CLOCK (HORLOGE) POUR REGLER L'HEURE).*

 Ce message apparaît également après une coupure de courant.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE (19)

Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge intégrée. L'horloge doit être réglée lors de l'installation initiale du four ou après une coupure de courant. L'heure s'affiche lorsque le four micro-ondes n'est pas en cours de fonctionnement.

1. Appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.
2. L'écran d'affichage indique *ENTER TIME OF DAY (RÉGLER L'HEURE)*.
3. Appuyez sur les touches du pavé numérique pour régler l'heure actuelle. Vous devez appuyer sur au moins trois chiffres pour régler l'horloge. Par exemple, s'il est 5h00, saisissez 5, 0, 0. L'écran d'affichage indique : *500*.
4. Appuyez à nouveau sur le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)**.
5. Le message *AM TOUCH1 PM TOUCH2 (AM TOUCHE 1 PM TOUCHE 2)* s'affiche.
6. Utilisez le pavé numérique pour sélectionner AM/PM.
7. Appuyez à nouveau sur le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)**.
8. Deux points clignotent pour indiquer que l'heure est réglée.

Pour afficher l'heure pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.

SÉCURITÉ ENFANTS (24)

La fonction Sécurité enfants vous permet de verrouiller les boutons afin que le micro-ondes ne puisse pas être mis en marche de manière accidentelle. Le four peut être verrouillé à tout moment. Cette fonction permet d'éviter une mauvaise utilisation du four par les enfants.

Activation

1. Maintenez le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)** enfoncé pendant 3 secondes.
2. L'écran affiche *CHILD LOCK ON (SÉCURITÉ ENFANTS ACTIVÉE)*.


Si les boutons ne fonctionnent pas, vérifiez que la sécurité enfants n'est pas activée.

Désactivation

1. Maintenez le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)** enfoncé pendant 3 secondes.
2. L'écran affiche *CHILD LOCK OFF (SÉCURITÉ ENFANTS DÉSACTIVÉE)*.



Ne laissez pas des enfants ou des personnes invalides utiliser le four micro-ondes sans surveillance.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.

MES RÉGLAGES (21)

Votre nouveau four micro-ondes peut être personnalisé en fonction de vos préférences. Il vous suffit pour cela d'appuyer sur le bouton **My SETTINGS (Mes RÉGLAGES)** pour configurer les options suivantes. Les options sont énumérées dans le tableau suivant :

N° :	Fonction	Description
1	Unité de poids sélectionnée	1 lb. 2 kg
2	Commande d'activation/désactivation du son	1 Son ACTIVÉ 2 Son DÉSACTIVÉ
3	Commande d'affichage de l'horloge	1 12 heures 2 24 heures
4	Écran	1 Vitesse lente 2 Vitesse normale 3 Vitesse rapide
5	Signal de rappel de fin	1 MARCHE 2 ARRÊT
6	Mode démo	1 MARCHE 2 ARRÊT
7	Heure d'été	1 MARCHE 2 ARRÊT

utilisation du four micro-ondes

Avec votre nouveau four micro-ondes Samsung, la cuisine n'aura jamais été aussi facile.

La section suivante décrit tout ce que vous devez savoir sur l'utilisation de cet appareil.

UTILISATION DU BOUTON KITCHEN TIMER (MINUTERIE)(20)

Votre four micro-ondes peut être utilisé comme minuterie. Vous pouvez régler la minuterie sur 99 minutes et 99 secondes au maximum.

1. Appuyez sur le bouton **Kitchen Timer (Minuterie)**.
2. Utilisez le pavé numérique pour définir la durée de fonctionnement de la minuterie.
3. Appuyez sur le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)**.
4. Le décompte s'affiche et un signal sonore retentit une fois ce temps écoulé.
5. Pour annuler le réglage de la minuterie : appuyez sur le bouton **Stop/Clear (Arrêt/Supprimer)**.

UTILISATION DU BOUTON ADD 30 SEC. (AJOUTER 30 S) (18)

Cette commande simplifiée vous permet de gagner du temps et de démarrer rapidement la cuisson à pleine puissance sans avoir à appuyer sur le bouton **Start (Départ)**.

1. Appuyez sur le bouton **Add 30 sec. (Ajouter 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes au temps de cuisson. Par exemple, appuyez deux fois sur le bouton pour ajouter une minute au temps de cuisson. Le temps s'affiche et le four se met en marche automatiquement.
2. Vous pouvez ajouter 30 secondes à un programme en cours en appuyant sur le bouton **Add 30 sec. (Ajouter 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

UTILISATION DU BOUTON MORE/LESS (PLUS/MOINS)(14, 15)

Le bouton **More (Plus) (9) / Less (Moins) (1)** vous permet de régler des temps de cuisson préprogrammés. Ils ne fonctionnent qu'avec les modes Sensor Reheat (Réchauffage par capteur), Sensor Cooking (Cuisson par capteur) (sauf les boissons), Add 30 sec. (Ajouter 30 s), Custom Cook (Cuisson personnalisée), Kitchen Timer (Minuterie), Soften/Melt (Ramollir/Fondre), Kids Meals (Menus enfants), Snack Bar (Snack) ou Time Cook (Temps de cuisson). Utilisez le bouton **More (Plus) (9) / Less (Moins) (1)** uniquement après avoir démarré la cuisson au moyen de l'un de ces modes.

1. Utilisez le bouton **More (9) (Plus)** pour augmenter la durée de cuisson d'un mode automatique.
2. Utilisez le bouton **Less (1) (Moins)** pour diminuer la durée de cuisson d'un mode automatique.

Chaque fois que vous appuyez sur le bouton More (9) (Plus) en mode de cuisson manuel, le temps de cuisson actuel augmente de 10 secondes. Appuyez sur le bouton Less (1) (Moins) pour le diminuer de 10 secondes.

UTILISATION DU BOUTON HI/MID/LO/OFF VENT (VENTILATION ÉLEVÉE/MOY./FAIBLE/DÉSACTIVÉE) (28)

La ventilation permet d'évacuer la vapeur d'eau émise par les aliments. La ventilation peut être réglée manuellement.

1. Appuyez une fois sur le bouton **Vent Hi/Lo/Off (Ventilation élevée/moy./faible/désactivée)** pour obtenir une vitesse de ventilation élevée.
2. Appuyez deux fois sur le bouton **Vent Hi/Lo/Off (Ventilation élevée/moy./faible/désactivée)** pour obtenir une vitesse de ventilation moyenne.
3. Appuyez trois fois sur le bouton **Vent Hi/Lo/Off (Ventilation élevée/moy./faible/désactivée)** pour obtenir une vitesse de ventilation faible.
4. Appuyez quatre fois sur le bouton **Vent Hi/Lo/Off (Ventilation élevée/moy./faible/désactivée)** pour désactiver la ventilation.

Si la température autour du four est trop élevée, la ventilation de la hotte se met en marche automatiquement (en vitesse faible) afin de refroidir le four. Elle se coupera automatiquement une fois que le four aura suffisamment refroidi. Il s'agit d'un processus automatique qui ne peut être désactivé. Le ventilateur peut ainsi continuer de fonctionner pendant 30 minutes ou plus après que vous avez éteint la table de cuisson et le micro-ondes. Le ventilateur ne fonctionne qu'en mode de vitesse faible pendant le fonctionnement du micro-ondes.

UTILISATION DU BOUTON VENT DELAY OFF (ARRÊT RETARDÉ DU VENTILATEUR)(27)

Ce bouton permet d'arrêter le moteur du ventilateur une fois un certain temps écoulé.

1. Appuyez une fois sur le bouton **Delay Off (Arrêt retardé)** pour que le ventilateur s'arrête après 1 minute.
2. Appuyez deux fois sur le bouton **Delay Off (Arrêt retardé)** pour que le ventilateur s'arrête après 3 minutes.
3. Appuyez trois fois sur le bouton **Delay Off (Arrêt retardé)** pour que le ventilateur s'arrête après 5 minutes.
4. Appuyez quatre fois sur le bouton **Delay Off (Arrêt retardé)** pour que le ventilateur s'arrête après 10 minutes.
5. Appuyez cinq fois sur le bouton **Delay Off (Arrêt retardé)** pour que le ventilateur s'arrête après 30 minutes.

UTILISATION DU BOUTON LIGHT HI/LO/OFF (ÉCLAIRAGE ÉLEVÉ/FAIBLE/DÉSACTIVÉ) (26)

Le bouton **Light (Éclairage)** permet de régler l'intensité de l'éclairage dans votre four micro-ondes.

1. Appuyez une fois sur le bouton **Light Hi/Lo/Off (Éclairage élevé/faible/désactivé)** pour activer l'éclairage élevé.
2. Appuyez deux fois sur le bouton **Light Hi/Lo/Off (Éclairage élevé/faible/désactivé)** pour activer l'éclairage faible.
3. Appuyez trois fois sur le bouton **Light Hi/Lo/Off (Éclairage élevé/faible/désactivé)** pour éteindre complètement la lumière.

UTILISATION DU BOUTON LIGHT TIMER (MINUTERIE D'ÉCLAIRAGE)(25)

Le four micro-ondes peut être réglé pour que l'éclairage s'allume et s'éteigne automatiquement à une heure prédéfinie. L'éclairage s'allume à la même heure tous les jours jusqu'à réinitialisation.

1. Appuyez sur le bouton **Light Timer (Minuterie d'éclairage)**.
2. Utilisez le pavé numérique pour définir l'heure d'allumage de l'éclairage.
3. Appuyez sur le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)**.
4. Utilisez le pavé numérique pour sélectionner AM ou PM.
5. Appuyez sur le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)**.
6. Utilisez le pavé numérique pour définir l'heure d'extinction de l'éclairage.
7. Appuyez sur le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)**.
8. Utilisez le pavé numérique pour sélectionner AM ou PM.
9. Appuyez sur le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)**.
10. Appuyez sur les boutons **Light Timer (Minuterie d'éclairage)** puis « **0** » pour annuler la minuterie d'éclairage.

UTILISATION DU BOUTON TURNTABLE ON/OFF (MARCHE/ARRÊT DU PLATEAU) (22)

Pour de meilleurs résultats de cuisson, laissez le plateau tournant activé. En revanche, désactivez-le pour les plats de grande taille. Appuyez sur le bouton **Turntable On/Off (Marche/Arrêt du plateau)** pour activer ou désactiver le plateau tournant.

ATTENTION Le plateau tournant peut devenir extrêmement chaud. Utilisez des maniques pour manipuler le plateau tournant pendant et après la cuisson.

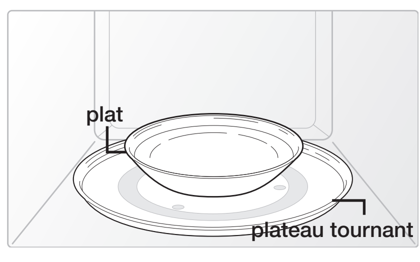
UTILISATION DE LA GRILLE MÉTALLIQUE

La grille métallique permet de faire cuire plusieurs aliments en même temps.

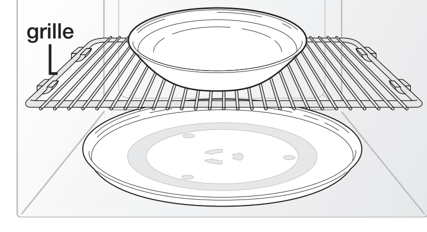


- Ne posez pas de plat à brunir sur la grille. Il risquerait de surchauffer.
- N'utilisez pas le four lorsque la grille se trouve sur la sole du micro-ondes. Vous risqueriez d'endommager l'appareil.
- Portez des maniques lorsque vous manipulez la grille, car elle peut devenir extrêmement chaude.
- N'utilisez pas la grille métallique lors de la cuisson de pop-corn.

La cuisson des aliments est plus homogène sur le plateau tournant.

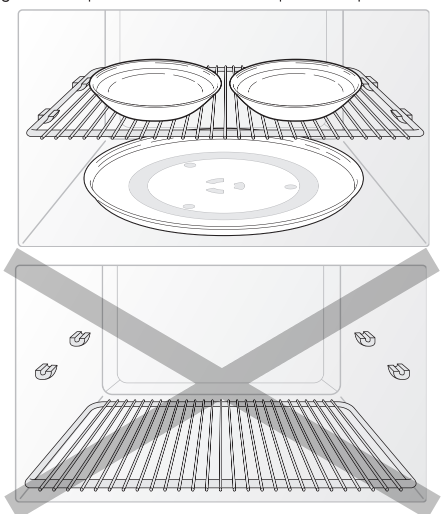


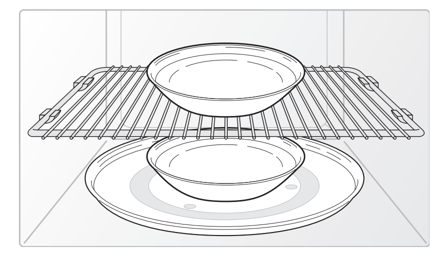
Bons résultats



Résultats non homogènes

La grille vous permet faire réchauffer plusieurs plats simultanément.

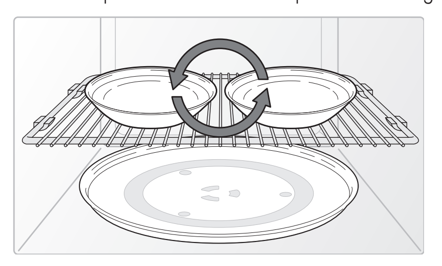


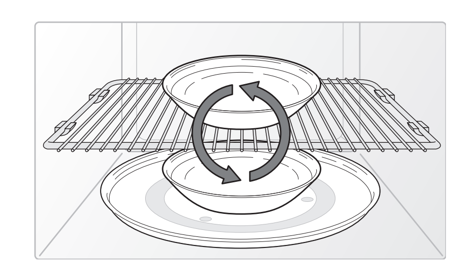


Faire réchauffer des aliments

Pour faire réchauffer les aliments sur deux niveaux ou pour les faire réchauffer au niveau le plus bas :

- Multipliez le temps de chauffe par 1,5.
- Inversez les plats à la moitié du temps de réchauffage.





UTILISATION DU BOUTON DE CUISSON PAR CAPTEUR

Le bouton **Sensor Cooking (Cuisson par capteur)** correspond aux programmes les plus fréquemment utilisés. Il est rapide et pratique à sélectionner. Utilisez le bouton **More (Plus) (9) / Less (Moins) (1)** pour régler la température selon vos préférences. Si les aliments ne sont pas assez cuits ou pas assez chauds après un mode de cuisson automatique, terminez la cuisson en sélectionnant manuellement une puissance et un temps de cuisson.


N'utilisez pas continuellement le bouton **Sensor Cooking (Cuisson par capteur)**. Le four doit refroidir pendant au moins 5 minutes entre chaque utilisation. Dans le cas contraire, il y a risque de surcuisson.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de ces fonctions, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans la section consacrée aux récipients en page 33.
Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et couvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Si vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en surface en rabattant l'un des coins afin de permettre à la vapeur de s'échapper.


Utilisez toujours le couvercle adapté au récipient. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.


Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.


Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.


N'utilisez pas continuellement la fonction de cuisson automatique par capteur. Patientez 5 minutes avant de lancer un autre cycle de cuisson par capteur.


Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.

Tableau de cuisson par capteur

ALIMENT		QUANTITÉ	CONSIGNES
Popcorn (Pop-corn) (2)		3 - 3,5 oz. 1 sachet	Ne faites chauffer qu'un seul sachet de pop-corn spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous ouvrez le sachet après l'avoir retiré du four. Laissez le four refroidir au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
cuire. (3)	Boissons	8 oz.	Versez le liquide dans une tasse graduée ou un verre mesureur. Ne couvrez pas le récipient. Placez la boisson dans le four. Une fois le temps de chauffe écoulé, remuez bien. Laissez le four refroidir au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
	Dîner surgelé	8 à 14 oz.	Déballez les aliments et suivez les instructions figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos. Laissez le four refroidir au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
	Petit-déjeuner surgelé	4 à 8 oz.	Suivez les instructions figurant sur l'emballage pour connaître la méthode de couverture et le temps de repos. Utilisez ce bouton pour les sandwichs, petits-déjeuners, crêpes, gaufres etc. surgelés. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
	Escalopes de poulet	8 à 16 oz.	Disposez les blancs de poulet dans un plat adapté aux micro-ondes et couvrez le tout d'un film plastique. Faites cuire à une température de 170 SDgrF. Laissez reposer pendant 5 minutes. Utilisez le bouton **More (Plus) (9)** pour augmenter le temps de cuisson si les blancs de poulet sont de belle taille.
Légumes (8)	Légumes frais	1 à 4 portions	Mettez les légumes frais dans un plat en plastique, en verre ou en céramique allant au micro-ondes et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Couvrez le tout d'un couvercle ou d'un film plastique perforé avant de procéder à la cuisson, puis remuez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
	Légumes surgelés	1 à 4 portions	Mettez les légumes surgelés dans un plat adapté aux micro-ondes, en céramique, en verre ou en plastique et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d'eau. Protégez le tout d'un couvercle ou d'un film plastique perforé le temps de la cuisson, puis laissez reposer pendant 3 à 5 minutes après avoir remué. Laissez le four refroidir au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Utilisez le bouton **More (9) (Plus)** pour faire cuire des légumes plus denses (ex. carottes ou brocolis).
Pommes de terre au four (9)		1 à 6 pommes de terre	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en étoile sur le plateau. Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Pizza Slice (part de pizza) (10)		1 à 3 tranches	Disposez 1 à 3 parts de pizza, pointes vers le centre, sur un plat adapté aux micro-ondes. Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas. Ne couvrez pas. Laissez le four refroidir au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation. Pour les pizzas à pâte épaisse, servez-vous du bouton **More (9) (Plus)** pour augmenter la durée de réchauffage.

La température de service idéale varie d'une personne à l'autre. Utilisez le bouton **More (Plus) (9) / Less (Moins) (1)** pour régler la température selon vos préférences personnelles.

UTILISATION DU BOUTON REHEAT (RÉCHAUFFAGE) (4)

Votre nouveau four micro-ondes vous permet de faire réchauffer facilement les plats préparés ou les restes de repas Grâce à un système permettant de détecter la vapeur d'eau s'échappant des aliments en cours de cuisson, le temps de chauffe du four est réglé automatiquement en fonction de la catégorie et de la quantité d'aliments précuits.

Tous les aliments doivent être précuits. Les assiettes-repas et les plats mijotés doivent être conservés au réfrigérateur.

Appuyez sur le bouton **Reheat (Réchauffage)** pour démarrer le réchauffage. Le message *SELECT MENU 1 TO 3 (SÉLECTIONNER MENU 1 À 3)* s'affiche et le four démarre automatiquement. Utilisez le bouton **More (Plus) (9) / Less (Moins) (1)** pour régler le temps de chauffe. Pour vérifier à tout moment l'heure actuelle pendant le réchauffage, appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.

Tableau de chauffe par capteur

Respectez les instructions suivantes lorsque vous faites réchauffer différentes catégories d'aliments.

ALIMENT	QUANTITÉ	CONSIGNES
Assiette repas	1 portion (1 assiette)	Utilisez uniquement des aliments précuits et conservés au frais. Couvrez le plat avec un film plastique perforé ou du papier sulfurisé que vous prendrez soin de replier sous le plat. Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction « **Sensor Reheat (Réchauffage par capteur)** », poursuivez le réchauffage en sélectionnant du temps et une puissance supplémentaires. Contenu : 3 à 4 oz de viande, de volaille ou de poisson (jusqu'à 6 oz, os/arêtes compris) ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) ½ tasse de légumes (3 à 4 oz env.)
Plat mijoté	1 à 4 portions	Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé. Si les aliments ne sont pas suffisamment chauds après l'utilisation de la fonction « **Sensor Reheat (Réchauffage par capteur)** », poursuivez le réchauffage en sélectionnant du temps et une puissance supplémentaires. Remuez avant de servir. Contenu : plats mijotés conservés au frais.
Pâtes	1 à 4 portions	spaghetti et ravioli en conserve.

UTILISATION DU BOUTON AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE) (12)

Pour décongeler les aliments, indiquez leur poids ; le micro-ondes réglera alors automatiquement la durée de décongélation, la puissance et le temps de repos. Appuyez sur le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)** pour commencer la décongélation.

1. Appuyez sur le bouton **Auto Defrost (Décongélation automatique)**. L'écran affiche le message suivant : *ENTER WEIGHT (SAISIR LE POIDS).*
2. Utilisez le pavé numérique pour entrer directement le poids des aliments. Le four calcule la durée de décongélation et démarre automatiquement.
3. Appuyez sur le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)** pour commencer la décongélation.
4. Le four émet un signal sonore à deux reprises pendant la décongélation et le message *TURN THE FOOD OVER (RETOURNEZ LES ALIMENTS)* s'affiche. Ouvrez la porte du four et retournez les aliments.

Tableau de décongélation automatique

Respectez les instructions suivantes lorsque vous faites décongeler différentes catégories d'aliments.

ALIMENT	QUANTITÉ	CONSIGNES
Rôti de bœuf, porc	2,5 à 6 lb	Placez la viande dans le four, côté gras vers le bas. Une fois la 1ère phase de décongélation terminée, retournez les aliments et recouvrez toutes les parties chaudes de fines bandelettes d'aluminium. Couvrez et laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.
Biftecks, côtelettes, poissons	0,5 à 3 lb	Après chaque phase de décongélation, changez la disposition des aliments sur le plat. Dès que certains morceaux sont chauds ou décongelés, recouvrez-les de fines bandelettes d'aluminium. Retirez tous les morceaux presque décongelés. Couvrez et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Viande hachée	0,5 à 3 lb	Après chaque phase de décongélation, retirez tous les morceaux presque décongelés. Couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Poulet entier	2,5 à 6 lb	Retirez les abats avant de congeler la volaille. Posez le poulet côté poitrine vers le bas, puis lancez la décongélation. Après la première phase de décongélation, retournez le poulet et recouvrez toutes les parties chaudes de fines bandelettes d'aluminium. Faites de même après la seconde phase. Couvrez et laissez reposer pendant 30 à 60 minutes au réfrigérateur.
Morceaux de poulet	0,5 à 3 lb	Après chaque phase de décongélation, redisposez ou retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.



Vérifiez les aliments lorsque le four émet un signal sonore. Après l'étape finale, il est possible que de petites zones soient encore congelées. Laissez-les reposer quelques instants pour que la décongélation se poursuive. Ne faites décongeler ces aliments qu'une fois les cristaux de glace disparus. Protéger les rôtis et les biftecks avec de fines bandelettes d'aluminium empêche que les parties les plus fines ne cuisent avant que le centre ne soit entièrement décongelé. Utilisez de fines bandelettes d'aluminium pour recouvrir les extrémités et les parties peu charnues des aliments.

UTILISATION DU BOUTON 1 POUND DEFROST (DÉCONGÉLATION 1 LIVRE) (11)

Pour décongeler 1 livre d'aliments, appuyez sur ce bouton ; le four micro-ondes réglera alors automatiquement la durée de décongélation, la puissance et le temps de repos.

1. Appuyez sur le bouton **1 Pound Defrost (Décongélation 1 livre)**. L'écran affiche le message suivant : *1.0 LB. (1 li)*
2. Appuyez sur le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)** pour commencer la décongélation.
3. Le four émet un signal sonore à deux reprises pendant la décongélation et le message *TURN THE FOOD OVER (RETOURNEZ LES ALIMENTS)* s'affiche. Ouvrez la porte du four et retournez les aliments.
4. Si vous ne retournez pas les aliments lorsque le message *TURN THE FOOD OVER (RETOURNER LES ALIMENTS)* s'affiche, le four reste en pause jusqu'à ce que le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)** soit actionné.

UTILISATION DU BOUTON SOFTEN/MELT (RAMOLLIR/FONDRE) (7)

1. Appuyez sur le bouton **Soften/Melt (Ramollir/Fondre)**. L'écran d'affichage indique : *SELECT MENU 1 TO 3 (SÉLECTIONNER MENU 1 À 3)* (Reportez-vous au tableau Ramollir/Fondre). Appuyez plusieurs fois sur le bouton pour faire défiler les aliments disponibles.
2. Appuyez sur les boutons **1** ou **2** pour sélectionner le nombre de portions. Seul le bouton (portion) **1** est disponible pour faire fondre du chocolat ou ramollir du fromage à la crème (Reportez-vous au tableau Ramollir/Fondre concernant les quantités).
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

Tableau Ramollir/Fondre

ALIMENT	QUANTITÉ	REMARQUES
Faire fondre du chocolat	1 tasse de copeaux ou 1 carré	Mettez les copeaux ou les carrés de chocolat dans un récipient allant au micro-ondes. Lorsque le four émet un signal sonore, remuez le chocolat et redémarrez le four. Remuez à nouveau et laisser reposer une minute.
Faire ramollir du fromage à la crème	Paquet de 8 oz	Retirez le fromage à la crème de son emballage et placez-le dans un récipient allant au micro-ondes. Coupez en deux dans le sens vertical. Laissez reposer pendant 2 minutes.
Faire fondre du beurre	1 plaquette (portion) 2 plaquettes (portion)	Retirez le beurre de son emballage et coupez-le en deux dans le sens de la largeur. Placez le beurre dans un plat et couvrez le tout de papier sulfurisé. Remuez bien une fois le beurre fondu et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.

UTILISATION DU BOUTON KIDS MEALS (MENUS ENFANTS) (5)

1. Appuyez sur le bouton **Kids Meals (Menus enfants)**. L'écran affiche *SELECT MENU 1 TO 4 (SÉLECTIONNER MENU 1 À 4)* (Reportez-vous au tableau des menus enfants). Appuyez plusieurs fois sur le bouton pour faire défiler les aliments disponibles.
2. Appuyez sur les boutons **1** ou **2** pour sélectionner la quantité (Reportez-vous au tableau des menus enfants concernant la quantité).
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

Tableau des menus enfants

ALIMENT	QUANTITÉ	REMARQUES
Beignets de poulet (surgelé)	1 portion 2 portions	Placez une feuille de papier absorbant sur une assiette et disposez-y les beignets en étoile. Ne couvrez pas. Laissez reposer 1 minute après la cuisson. Consultez les instructions figurant sur l'emballage pour la taille des portions et les quantités. Utilisez le bouton **More (Plus) (9)** pour rallonger le temps de cuisson si les beignets de poulet ne sont pas assez chauds.
Hot-dogs	2 hot-dogs 4 hot-dogs	Piquez les hot-dogs et posez-les sur une assiette. Lorsque le four émet un signal sonore, ajoutez les petits pains et redémarrez le four. Laissez reposer 1 minute après la cuisson. Pour une meilleure consistance, ajoutez les petits pains aux hot-dogs seulement après le signal sonore.
Frites (surgelées)	1 portion 2 portions	Placez deux feuilles de papier absorbant sur une assiette allant au micro-ondes puis étalez les frites sans qu'elles ne se chevauchent. Après avoir retiré les frites du four, épongez-les avec une autre feuille de papier absorbant. Laissez reposer pendant 1 minute. Consultez les instructions figurant sur l'emballage pour la taille des portions et les quantités.
Sandwiches surgelés (dans une enveloppe spéciale croustillante) paquet de 9 oz	1 sandwich 2 sandwichs	Placez le sandwich surgelé dans son emballage spécial (qui se trouve dans le paquet) et posez-le sur une assiette allant au micro-ondes. Retirez-le de son « enveloppe croustillante ». Laissez reposer 2 minutes après la cuisson. Pour les sandwichs plus grands, appuyez sur le bouton **More (9) (Plus)** pour augmenter le temps de cuisson.

UTILISATION DU BOUTON SNACKS (EN-CAS) (6)

1. Appuyez sur le bouton **Snacks (En-cas)**. L'écran affiche *SELECT MENU 1 TO 4 (SÉLECTIONNER MENU 1 À 4)* (Reportez-vous au tableau des en-cas). Appuyez de façon répétée pour faire défiler les aliments disponibles.
2. Appuyez sur le bouton **1** ou **2** pour sélectionner le nombre de portions. Seul le bouton (portion) **1** est disponible pour les nachos (Reportez-vous au tableau des en-cas concernant les quantités).
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson.

Tableau des snacks

ALIMENT	QUANTITÉ	REMARQUES
Nachos	1 portion	Placez les nachos sur une assiette sans qu'ils ne se chevauchent. Saupoudrez-les d'une couche uniforme de fromage. Contenu : 2 tasses de tortillas 1/3 de tasse de fromage râpé
Ailes de poulet	5-6 oz. 7-8 oz.	Utilisez des ailes de poulet précuites et conservées au frais. Placez les ailes de poulet en étoile sur une assiette et recouvrez-les de papier sulfurisé. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
Pommes de terre farcies	1 pomme de terre cuite 2 pommes de terre cuites	Coupez la pomme de terre cuite en 4 morceaux de taille égale. Évidez la pomme de terre en laissant une épaisseur d'environ ¼ de pouce. Placez les pommes de terre en étoile sur l'assiette. Saupoudrez de lard, d'oignon et de fromage. Ne couvrez pas. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
Bâtonnets de fromage (surgelés)	5 à 6 morceaux 7 à 10 morceaux	Placez les bâtonnets de fromage en étoile dans une assiette. Ne couvrez pas. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson. La taille des bâtonnets de fromage peut varier. Pour des beignets de fromage plus petits, appuyez sur le bouton **Less (1) (Moins)** pour diminuer le temps de chauffe. En revanche, pour des bâtonnets de fromage plus grands, appuyez sur le bouton **More (9) (Plus)** pour augmenter le temps de chauffe.

TEMPS DE CUISSON AU MICRO-ONDES ET PUISSANCES

Ce four micro-ondes vous permet de régler trois niveaux de cuisson différents, chaque niveau possédant une durée et une puissance propres. La cuisson en plusieurs étapes est pratique et personnalisable.
Le bouton de puissance vous permet de régler la chaleur de Warm (Chaud) (1) à High (Élevé) (0).

Puissances

Les 10 niveaux de puissance vous permettent de choisir le niveau le plus adapté aux aliments que vous cuisinez.

POWER LEVEL (PUISSANCE)			
1	Warm (Chaud)	6	Mijotage
2	Faible	7	Moyennement élevé
3	faire décongeler ;	8	Faire réchauffer
4	Moyennement faible	9	Sauté
5	Moyenne	0	Élevée

Cuisson en une étape

Avec le pavé numérique, il vous suffit de régler le temps de cuisson pour la cuisson simple en une étape. La puissance se règle automatiquement sur High (Elevée). Pour régler la puissance sur d'autres niveaux, utilisez le bouton **Power Level (Puissance)**.

1. Utilisez le pavé numérique pour définir un temps de cuisson. Vous pouvez régler le temps de cuisson de 1 seconde à 99 minutes et 99 secondes. Pour sélectionner un temps de cuisson supérieur à une minute, entrez également les secondes (pour régler par exemple un temps de cuisson de 20 minutes, entrez **2**, **0**, **0**, **0**).
2. Si vous souhaitez régler la puissance sur un autre niveau que High (Élevé), appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)**, puis utilisez le pavé numérique pour saisir une puissance. L'écran d'affichage indique : *PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME (APPUYEZ SUR START OU SAISISSEZ LA DURÉE DE CUISSON DE LA PROCHAINE ÉTAPE)*.
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour démarrer la cuisson. Si vous souhaitez modifier la puissance, appuyez sur le bouton **Stop/Clear (Arrêt/Supprimer)** avant d'appuyer sur **Start (Départ)** et saisissez à nouveau toutes les instructions.

Certaines recettes nécessitent différentes étapes de cuisson à différentes températures. Votre micro-ondes vous permet de régler plusieurs étapes de cuisson.

Cuisson en plusieurs étapes

Vous pouvez régler un temps de cuisson et un niveau de puissance différents pour chaque étape de cuisson. Votre four peut réaliser jusqu'à trois étapes de cuisson.

1. Suivez les étapes 1 et 2 de la section « Cuisson en une étape ». L'écran d'affichage indique : Le message *PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME (APPUYEZ SUR DEMARRER OU SAISISSEZ LA DUREE DE CUISSON DE LA PROCHAINE ETAPE)* s'affiche.

Lorsque vous saisissez plusieurs étapes de cuisson, appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)** avant de passer à la saisie de l'étape suivante.

Appuyez deux fois sur le bouton **Power Level (Puissance)** pour régler la puissance pour une étape de cuisson sur « Élevé ».

2. Utilisez le pavé numérique pour définir un deuxième temps de cuisson.
3. Appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)**, puis utilisez le pavé numérique pour régler la puissance de la deuxième étape de cuisson. Le niveau de puissance que vous avez réglé ainsi que le message *PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME (APPUYEZ SUR DÉPART OU SAISISSEZ LA DURÉE DE CUISSON DE LA PROCHAINE ÉTAPE)* s'affichent.
4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** pour commencer la cuisson ou effectuez à nouveau les étapes 2 et 3 pour régler une durée de cuisson et un niveau de puissance pour la troisième étape de cuisson. Une fois ces opérations terminées, appuyez sur le bouton **Start (Départ)**.

UTILISATION DU BOUTON CUSTOM COOK (CUISSON PERSONNALISÉE) (13)

Le bouton **Custom cook (Cuisson personnalisée)** permet d'enregistrer des instructions de cuisson personnalisées afin de les utiliser ultérieurement et de démarrer la cuisson rapidement.

Un seul jeu d'instructions peut être enregistré à la fois.

1. Appuyez sur le bouton **Custom Cook (Cuisson personnalisée)**. L'écran affiche *TOUCH START OR ENTER NEW TIME (APPUYER SUR DÉPART OU SAISIR UNE NOUVELLE DURÉE)*.
2. Utilisez le pavé numérique pour régler le temps de cuisson. Le temps réglé s'affiche.
3. Appuyez sur le bouton **Power Level (Puissance)** et utilisez le pavé numérique pour saisir la puissance. La puissance sélectionnée s'affiche. Vous pouvez régler la puissance sur 0 à 9.
4. Appuyez à nouveau sur le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)**.
5. Pour utiliser une recette personnalisée, appuyez sur le bouton **Custom Cook (Cuisson personnalisée)** puis sur le bouton **Enter/Start (Entrée/Départ)**.

- Vous ne pouvez rappeler qu'une seule recette à la fois.

Vous pouvez vérifier à tout moment la puissance en cours de cuisson en appuyant sur le bouton **Power Level (Puissance)**.

guide des récipients

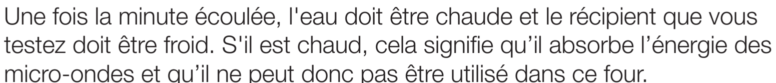
Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.
Veillez à utiliser un récipient adapté ; il doit présenter une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes.
Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

USTENSILES ADAPTÉS À LA CUISSON AU FOUR MICRO-ONDES

Si vous ne savez pas si un récipient est adapté à une utilisation dans un micro-ondes, effectuez le test simple suivant :

1. Placez une tasse d'eau (dans un verre mesureur) dans votre four à côté du récipient à tester.
2. Appuyez une fois sur le bouton **Add 30 Sec. (Ajouter 30 s)** pour les faire chauffer pendant une minute à puissance élevée.





Une fois la minute écoulée, l'eau doit être chaude et le récipient que vous testez doit être froid. S'il est chaud, cela signifie qu'il absorbe l'énergie des micro-ondes et qu'il ne peut donc pas être utilisé dans ce four.

RÉCIPIENTS	TRANSPARENT AUX MICRO-ONDES	COMMENTAIRES
Papier aluminium	À utiliser avec précaution	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat brunisseur	recommandé	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit minutes.
Ustensiles en céramique, porcelaine et grès	recommandé	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Carton ou polyester jetable	recommandé	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de matière.
Emballages de fast-food		
Tasses/récipients en polystyrène	recommandé	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
Sacs en papier ou journal	risqué	Peuvent s'enflammer.
Papier recyclé ou ornements métalliques	risqué	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
Plats de service adaptés à la cuisson au four	recommandé	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
Plats en cristal	recommandé	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
Pots en verre	recommandé	Le verre ordinaire est trop fin pour pouvoir être utilisé dans un micro-ondes et risque de se casser.

RÉCIPIENTS	TRANSPARENT AUX MICRO-ONDES	COMMENTAIRES
Métal		
Plats, ustensiles	risqué	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
Attaches métalliques des sacs de congélation	risqué	
Papier		
Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	recommandé	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
Papier recyclé	recommandé	N’'utilisez pas de serviettes en papier recyclé car elles peuvent contenir des particules métalliques et s'enflammer ou provoquer des arcs électriques.
Plastique		
Récipients	recommandé	Utilisables s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
Film étirable	recommandé	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Évitez d'emballer les aliments de manière trop serrée. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
Sacs de congélation	À utiliser avec précaution	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	recommandé	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.
Thermomètre	recommandé	N'utilisez que ceux portant la mention « Transparents aux micro-ondes » et suivez les instructions. Ils permettent de contrôler la température à différents endroits. Les thermomètres classiques peuvent être utilisés une fois les aliments retirés du four.
Ustensiles en paille, osier et bois	À utiliser avec précaution	Utilisez-les uniquement pour réchauffer des aliments pendant un court laps de temps car ces matières sont inflammables.

guide de cuisson

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments. En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CONSEILS GÉNÉRAUX D'UTILISATION DU MICRO-ONDES

Les aliments denses, comme les pommes de terre, chauffent plus lentement que les autres aliments. Les aliments délicats doivent être réchauffés à une puissance moins élevée afin d'éviter qu'ils ne durcissent.
Les aliments dont la peau n'est pas poreuse, tels que les pommes de terre ou les saucisses pour hot-dogs, doivent être percés pour éviter qu'ils n'éclatent.
Il est déconseillé de mettre de l'huile ou de la matière grasse dans le micro-ondes. Les matières grasses et l'huile pourraient entrer en ébullition de façon soudaine et, par conséquent, déborder et provoquer de graves brûlures.
Certains ingrédients chauffent plus vite que d'autres. Par exemple, la confiture située au cœur d'un beignet sera plus chaude que la pâte du beignet. Souvenez-vous en afin de prévenir tout risque de brûlure.
L'altitude et le type d'ustensile utilisé peuvent influer sur le temps de cuisson. Lorsque vous testez une nouvelle recette, sélectionnez le temps de cuisson minimal et vérifiez occasionnellement les aliments pour éviter qu'ils ne soient trop cuits.
La confection de conserves maison à l'aide du micro-ondes n'est pas recommandée car certaines bactéries pathogènes peuvent ne pas être détruites lors de la cuisson.
Bien que les micro-ondes ne chauffent pas directement les ustensiles, la chaleur des aliments se transmet souvent aux ustensiles. Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez les aliments du four et apprenez aux enfants à procéder de même.
Il n'est pas recommandé de faire des bonbons dans le micro-ondes car le sucre peut atteindre des températures très élevées. Souvenez-vous en afin de prévenir tout risque de blessure.

Techniques de cuisson


Si le four est programmé pour un temps de cuisson supérieur à 25 minutes, il se réglera automatiquement à 70 pour cent de sa puissance après 25 minutes pour éviter toute surchauffe.

Mélange

Remuez les aliments tels que les plats mijotés et les légumes pendant la cuisson pour répartir la chaleur de manière homogène. La nourriture située en périphérie du plat absorbe plus d'énergie et chauffe donc plus rapidement ; c'est pourquoi vous devez remuer le contenu en partant du bord vers le centre. Le four s'éteint automatiquement lorsque vous ouvrez la porte pour remuer les aliments.

Disposition

Disposez les aliments de formes inégales (ex. : morceaux de poulet ou côtelettes) de sorte que la partie la plus épaisse soit orientée vers l'extérieur du plateau tournant ; cette partie recevra ainsi une plus grande quantité de micro-ondes. Pour éviter la surcuisson, placez les morceaux fins ou délicats au centre du plateau tournant.

Protection

Recouvrez les aliments de bandelettes de papier aluminium pour éviter la surcuisson. Les extrémités des ailes ou des cuisses de volaille ainsi que les coins des plats carrés sont par exemple des zones particulièrement sensibles. Utilisez uniquement de petites quantités de papier aluminium. Plus de papier aluminium risque d'endommager votre four.

Rotation

Retournez les aliments à mi-cuisson afin d'en exposer toutes les parties aux micro-ondes. Cette méthode se révèle particulièrement efficace pour la cuisson de grandes pièces de viande comme les rôtis.

Position debout

Les aliments cuits aux micro-ondes conservent la chaleur et continuent à cuire plusieurs minutes après l'arrêt du four. Laissez-les donc reposer quelques instants le temps que la cuisson se termine. Cette consigne s'applique essentiellement aux rôtis et légumes entiers. Le centre du rôti continue donc à cuire sans pour autant que les parties extérieures ne soient trop cuites. Tous les liquides (ex. : soupe ou chocolat chaud) doivent être remués ou mélangés en fin de cuisson. Laissez reposer les liquides quelques instants avant de les servir. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien et vérifiez-en la température avant de les servir.

Ajout de liquide

Les micro-ondes sont attirées par les molécules d'eau. Recouvrez ou laissez reposer les aliments dont la teneur en eau n'est pas uniforme, afin que la chaleur se répartisse de façon homogène. Ajoutez une petite quantité d'eau aux aliments secs pour leur permettre de cuire.

Aération

Lorsque vous recouvrez les plats d'un film plastique, relevez un coin du film afin de permettre à la vapeur de s'échapper.

CUISSON DE LA VIANDE

Placez la viande côté gras vers le bas sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et le tout dans un plat du même type. Recouvrez les os ou les parties peu charnues de fines bandelettes de papier aluminium. Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la viande reposer pendant la durée recommandée.
Les températures suivantes sont les températures lors du retrait du four. La température des aliments augmente durant le temps de repos.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON/PUISSANCE	CONSIGNES
Rôti de bœuf (désossé) Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 7 à 11 min/lb à 145°F (saignant) 8 à 12 min/lb à 160°F (à point) 9 à 14 min/lb à 170°F (bien cuit)	Placez le rôti côté gras vers le bas sur la grille à rôtir et couvrez de papier sulfurisé. Retournez à la moitié du temps de cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.
	Puissance : élevée (0) durant les 5 premières minutes, puis moyenne (5).	
Porc (désossé ou non) Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson :** 11 à 15 min./lb à 170°F(bien cuit)	Placez le rôti côté gras vers le bas sur la grille à rôtir et couvrez de papier sulfurisé. Retournez à la moitié du temps de cuisson. Laissez reposer pendant 10 à 15 minutes.
	Puissance : élevée (0) durant les 5 premières minutes, puis moyenne (5).	

Attendez-vous à ce que la température s'élève de 10 °F pendant le temps de repos.

ALIMENT		RETIRER DU FOUR	APRÈS REPOS (10 MIN)
Bœuf	**Saignant**	135 °F	145 °F
	Moyenne	150 °F	160 °F
	Bien cuit	160 °F	170 °F
Porc	**Moyenne**	150 °F	160 °F
	Bien cuit	160 °F	170 °F
Volaille	**Viande noire**	170 °F	180 °F
	Viande blanche	160 °F	170 °F

CUISSON DE LA VOLAILLE

Placez la volaille sur une grille à rôtir transparente aux micro-ondes, dans un plat allant au micro-ondes, et couvrez de papier sulfurisé pour éviter les projections. Recouvrez de fines bandelettes d'aluminium les os, les parties peu charnues et les zones susceptibles de trop cuire. Vérifiez la température à différents endroits avant de laisser la volaille reposer pendant la durée recommandée.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON/PUISSANCE	CONSIGNES
Poulet entier Jusqu'à 4 lb	**Temps de cuisson : 6 à 9 min. / lb.** 180 °F viande noire 170 °F viande blanche **Puissance :** Moyennement élevée (7)	Placez le poulet, côté poitrine vers le bas, sur la grille à rôtir. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à mi-cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet jusqu'à 2 lb	**Temps de cuisson : 6 à 9 min. / lb.** 180 °F viande noire 170 °F viande blanche **Puissance :** Moyennement élevée (7)	Placez le poulet dans un plat, l'os orienté vers le bas et la partie plus épaisse orientée vers l'extérieur du plat. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à la moitié du temps de cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que le jus s'écoulant du poulet soit clair et que la chair autour des os ne soit plus rosée. Laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.

CUISSON DES FRUITS DE MER

Placez le poisson sur une grille à rôtir adaptée à la cuisson aux micro-ondes et dans un plat du même type. Utilisez un couvercle hermétique pour cuire le poisson à l'étuvée. L'utilisation de papier sulfurisé ou d'une serviette en papier comme couvercle produit moins de vapeur. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Ne faites pas trop cuire le poisson. Vérifiez sa cuisson une fois le temps minimum écoulé.

ALIMENT	TEMPS DE CUISSON/PUISSANCE	CONSIGNES
Steaks de thon et de saumon Jusqu'à 1,5 lb	**Temps de cuisson :** 6 à 10 min. / lb. **Puissance :** Moyennement élevée (7)	Placez les steaks sur la grille à rôtir, côté le plus épais orienté vers l'extérieur de la grille. Couvrez de papier sulfurisé. Retournez à la moitié du temps de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 3 à 5 minutes.
Filets Jusqu'à 1,5 lb	**Temps de cuisson :** 3 à 7 min. / lb. **Puissance :** Moyennement élevée (7)	Placez les filets dans un plat en prenant soin de rentrer les morceaux les plus fins sous les filets. Couvrez de papier sulfurisé. Si l'épaisseur des filets est supérieure à 1/2 pouce, retournez-les à mi-cuisson. Faites cuire le poisson jusqu'à ce qu'il s'émiette facilement à la fourchette. Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes.
Crevettes Jusqu'à 1,5 lb	**Temps de cuisson :** 3 à 5½ min. / lb. **Puissance :** Moyennement élevée (7)	Répartissez les crevettes dans un plat en évitant qu'elles ne se chevauchent. Couvrez de papier sulfurisé. Faites les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent fermes et opaques tout en les changeant 2 à 3 fois de position en cours de cuisson. Laissez reposer pendant 5 minutes.

guide de cuisson

CUISSON DES ŒUFS

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour cuire des œufs. Faites-les cuire juste ce qu'il faut car ils deviennent durs lorsqu'ils sont trop cuits.



Ne faites jamais cuire des œufs (ou le jaune seul) ou réchauffer des œufs durs dans leur coquille car ils risqueraient d'exploser. Percez toujours les œufs entiers ainsi que le jaune afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

CUISSON DES LÉGUMES

Lavez les légumes avant de procéder à la cuisson. Il est généralement inutile d'ajouter de l'eau. Pour les légumes denses tels que les pommes de terre, carottes et haricots verts, ajoutez environ ¼ de verre d'eau.
Les petits légumes (rondelles de carottes, petits pois, haricots du Cap, etc.) cuisent plus vite que les légumes plus volumineux.
Les légumes entiers, comme les pommes de terre, courges ou épis de maïs, doivent être disposés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Ils cuiront de manière plus uniforme si vous les retournez à mi-cuisson.
Dirigez toujours la tige des légumes (ex. : asperges, brocolis) vers les bords du plat, pointe vers le centre.
Lorsque vous faites cuire des légumes coupés en morceaux, recouvrez toujours le plat d'un couvercle ou d'un film plastique perforé adapté à la cuisson aux micro-ondes.
Avant la cuisson, percez la peau des légumes entiers non pelés (ex : pommes de terre, courges, aubergines, etc.) afin d'éviter qu'ils n'éclatent.
Pour une cuisson plus uniforme, remuez les légumes entiers ou changez leur disposition à mi-cuisson.
Généralement, plus l'aliment est dense, plus le temps de repos est long (le temps de repos correspond au temps nécessaire aux aliments denses et volumineux pour terminer leur cuisson une fois sortis du four).
Une pomme de terre au four doit reposer pendant cinq minutes avant que sa cuisson ne soit terminée, alors qu'un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

Ragoût de bœuf à l'orge

1,5 lb de bœuf découpé en morceaux d'environ 0,5 pouce d'épaisseur
½ tasse d'oignons hachés
2 cs de farine
1 c.à s. de sauce Worcestershire
Bouillon de bœuf (entre 13,75 et 14,5 oz)
2 carottes moyennes, coupées en rondelles d'environ 0,5 pouce (1 tasse env.)
½ tasse d'orge
1 feuille de laurier
¼ cc de poivre
1 paquet (9 à 10 oz) de pois surgelés, décongelés

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, incorporez le bœuf, les oignons, la farine et la sauce Worcestershire. Mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée pendant 6 à 8 minutes, en mélangeant une fois, jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée.
2. Ajoutez le bouillon, les carottes, l'orge, les feuilles de laurier et le poivre. Remuez. Couvrez. Faites cuire à puissance moyenne pendant 1h00 à 1h30, en mélangeant 2 à 3 fois, jusqu'à ce que les carottes et le bœuf soient bien tendres.
3. Ajoutez les pois. Couvrez. Faites cuire à puissance moyenne pendant 10 minutes. Laissez reposer pendant 10 minutes. Retirez les feuilles de laurier avant de servir.

Pour 6 personnes.

Brocolis au fromage

¼ tasse de beurre ou de margarine
¼ tasse d'oignons hachés
1½ cs de farine
½ cc de sel
¼ cc de moutarde
1/8 cc de poivre
1½ tasse de lait
¼ tasse de poivron rouge haché
8 oz (2 tasses) de fromage râpé de type Cheddar
1 paquet (9 à 10 oz) de brocolis hachés surgelés, décongelés
4 tasses de pâtes cuites torsadées (8 oz de pâtes sèches)

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, faites cuire le beurre et les oignons à puissance élevée pendant 1 à 2 minutes, en remuant une fois, jusqu'à ce que les oignons soient bien tendres.
2. Ajoutez la farine, le sel, la moutarde et le poivre. Mélangez bien. Faites cuire à puissance élevée pendant 30 à 60 secondes jusqu'à ébullition. Incorporez le lait et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.
3. Incorporez le poivron rouge. Faites cuire à puissance élevée pendant 2 à 3 minutes, en remuant deux fois, jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition et s'épaississe légèrement. Incorporez le fromage et mélangez bien jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.
4. Ajoutez les brocolis et les pâtes. Mélangez bien. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée pendant 4 à 6 minutes, en remuant une fois, jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud. Remuez avant de servir.

Pour 6 personnes.

Salade de pommes de terre chaude

2 lb de petites pommes de terre à peau rouge (Roseval), coupées en morceaux de 0,5 pouce
4 tranches de lard (cru) coupées en morceaux de 0,5 pouce
¼ tasse d'oignons hachés
2 cc de sucre
1 cc de sel
1 cc de farine
½ cc de graines de céleri
1/8 cc de poivre
2½ cs de vinaigre de cidre

1. Dans un faitout d'une contenance de 2 litres, incorporez les pommes de terre avec le ¼ de tasse d'eau. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (7 à 10 min.), en mélangeant deux fois. Egouttez et laissez refroidir le tout quelques instants.
2. Dans un saladier de taille moyenne, faites cuire les tranches de lard à puissance élevée, en mélangeant une fois, jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes (2½ à 3½ min.) Disposez les tranches sur du papier absorbant. Prélevez une cuillère à soupe de graisse de cuisson du lard.
3. Mélangez-la avec les oignons. Recouvrez le tout de film étirable et relevez-en un coin pour laisser s'échapper la vapeur. Faites cuire à puissance élevée jusqu'à ce que la préparation soit tendre (1½ à 2½ min.) ; mélangez une fois.
4. Incorporez le sucre, le sel, la farine, les graines de céleri et le poivre. Faites cuire à puissance élevée jusqu'à ébullition du mélange (30 à 40 s). Ajoutez le vinaigre et une ½ tasse d'eau. Faites cuire à puissance élevée jusqu'à ce que le liquide entre en ébullition et s'épaississe légèrement (1 à 2 min.), mélangez. Ajoutez les tranches de lard à la sauce. Versez la sauce sur les pommes de terre. Remuez bien.

Pour 6 personnes.

Soupe de haricots noirs

1 tasse d'oignons hachés
1 gousse d'ail, émincée
2 boîtes (15 oz chacune) de haricots noirs égouttés
1 boîte (entre 14 et 16 oz) de tomates concassées
Bouillon de poulet (entre 13,75 et 14,5 oz)
1 boîte (entre 7 et 8,5 oz) de maïs
1 boîte (4 oz) de piments verts émincés
1-2 c. à café de cumin en poudre

1. Mettez les oignons et l'ail dans un faitout d'une contenance de 3 litres. Couvrez. Faites cuire à puissance élevée pendant 2 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.
2. Ajoutez une boîte de haricots et écrasez-les à l'aide d'une fourchette. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien.
3. Faites cuire à puissance élevée pendant 10 minutes sans couvercle ; mélangez. Réglez la puissance sur le niveau moyen et faites cuire pendant 5 minutes. Remuez avant de servir.

Pour environ deux litres de soupe.

nettoyage et entretien de votre four micro-ondes

Garder votre four micro-ondes propre permet d'améliorer ses performances, d'éviter les réparations inutiles et de prolonger sa durée de vie.

NETTOYAGE DE LA PARTIE EXTÉRIEURE

Il est préférable de nettoyer immédiatement les traces de projections à l'extérieur du four. Utilisez un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez.



Évitez de mouiller les orifices de ventilation. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de solvants chimiques tels que l'ammoniac ou l'alcool, qui risqueraient d'altérer l'apparence de votre micro-ondes.



Débranchez le four micro-ondes avant de procéder au nettoyage.

Nettoyage du dessous de votre four micro-ondes

Nettoyez régulièrement la graisse et la poussière accumulées sur le dessous de votre micro-ondes à l'aide d'un mélange d'eau chaude et de produit de nettoyage.

Nettoyage du tableau de commande

Frottez à l'aide d'un torchon humide, puis essuyez soigneusement. N'utilisez pas de décapants, de savon et d'eau en grandes quantités, de corrosifs ou d'objets pointus sur le tableau car il est fragile.

Nettoyage de la porte et des joints

Veillez toujours à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule ne s'accumule et ne nuise à l'étanchéité de la porte. Nettoyez la vitre de la porte à l'aide d'eau et de savon très doux. Veillez à utiliser un chiffon doux pour éviter les rayures.


Si de la condensation s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la à l'aide d'un chiffon doux. Ce phénomène peut se produire lorsque les aliments placés à l'intérieur du four possèdent une forte teneur en eau. Cela n'indique en rien la présence d'une fuite dans le micro-ondes.

NETTOYAGE DE LA PARTIE INTÉRIEURE



Assurez-vous que le four micro-ondes a refroidi avant de le nettoyer afin d'éviter toute blessure.



Retirez le plateau en verre du four pour nettoyer le four ou le plateau.
Pour ne pas briser le plateau, manipulez-le avec précaution et ne le plongez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez le plateau avec précaution dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.



Débranchez le four micro-ondes avant de procéder au nettoyage.

Nettoyez régulièrement les surfaces internes (parois) de votre four micro-ondes afin d'éliminer les projections ou les taches. Pour éliminer les particules d'aliments incrustées et les mauvaises odeurs, faites chauffer 2 tasses d'eau (additionnée de jus de citron pour désodoriser) dans un récipient en verre d'une capacité de quatre tasses à puissance élevée pendant 5 minutes ou jusqu'à ébullition. Laissez reposer dans le four pendant une à deux minutes.

NETTOYAGE DU PLATEAU TOURNANT ET DE L'ANNEAU DE GUIDAGE

Nettoyez régulièrement l'anneau de guidage et lavez le plateau tournant dès que nécessaire. Le plateau tournant peut être lavé en toute sécurité au lave-vaisselle.

nettoyage et entretien de votre four micro-ondes

RANGEMENT ET RÉPARATION DU FOUR MICRO-ONDES

Si vous devez entreposer votre four micro-ondes pour une période courte ou prolongée, choisissez un endroit sec et non poussiéreux. La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.



Ne tentez jamais de réparer ou de remplacer vous-même les éléments du four. Seul un technicien qualifié peut effectuer les réparations. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique, débranchez-le de la prise d'alimentation et contactez le service après-vente le plus proche.

N'utilisez pas le four si celui-ci est endommagé, particulièrement si la porte ou ses joints sont endommagés. Il peut s'agir d'une charnière cassée, d'un joint usé ou d'un habillage déformé.

Ne retirez pas le four de son habillage.

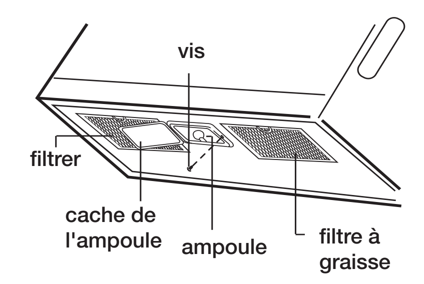
Ce four micro-ondes est conçu pour une utilisation domestique et non pour une utilisation commerciale.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA SURFACE DE CUISSON/VEILLEUSE



Lors de l'opération de remplacement de la surface de cuisson/l'ampoule de la veilleuse, portez des gants afin d'éviter toute brûlure.

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation au niveau de la prise d'alimentation secteur.
2. Retirez le cache de l'ampoule ainsi que la vis de fixation.
3. Installez une nouvelle ampoule à incandescence de 40 watts.
4. Remontez le cache de l'ampoule ainsi que la vis de fixation.
5 Rétablissez l'alimentation au niveau de la prise secteur.

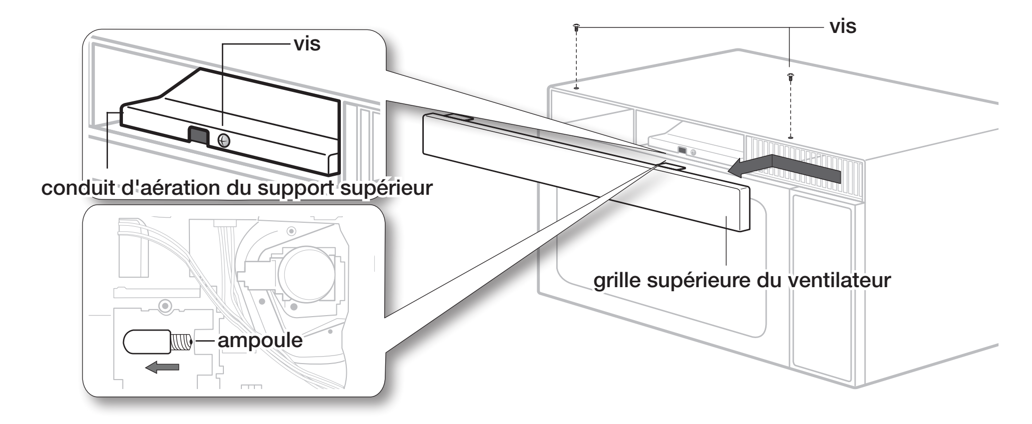


REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR



Lors de l'opération de remplacement de l'ampoule du four, portez des gants afin d'éviter toute brûlure.

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation au niveau de la prise d'alimentation secteur.
2. Retirez les deux vis de fixation de la grille supérieure du ventilateur.
3. Retirez ensuite la grille supérieure du ventilateur.
4. Retirez le conduit d'aération du support supérieur en dévissant une vis.
5. Installez une ampoule à incandescence de 40 W.
6. Remontez les éléments en suivant les étapes dans l'ordre inverse.

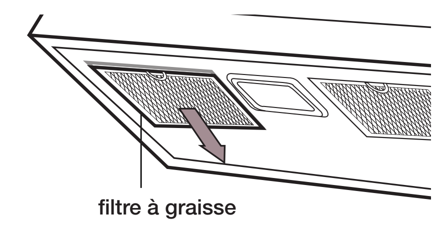


NETTOYAGE DU FILTRE À GRAISSE

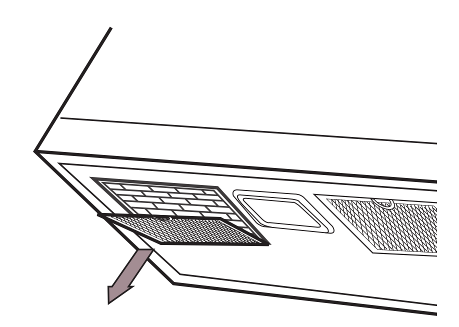
Votre four micro-ondes est équipé de deux filtres à graisse métalliques réutilisables. Ces filtres à graisse doivent être retirés et nettoyés au moins une fois par mois ou lorsque nécessaire.

AVERTISSEMENT Pour éviter tout risque de blessures ou de dommages matériels, ne faites jamais fonctionner la hotte du four sans les filtres.

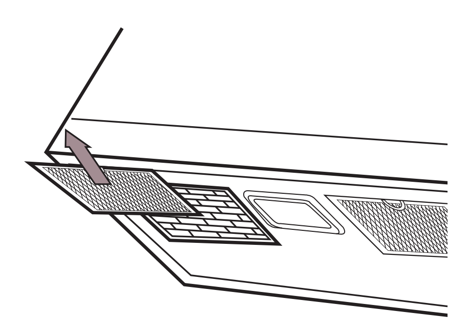
1. Attrapez la languette du filtre à graisse.
2. Soulevez le filtre vers l'arrière comme indiqué sur la figure.



3. Tirez le filtre à graisse.

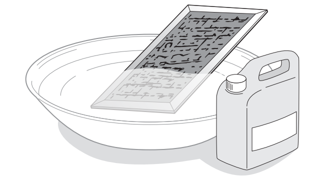


4. Retirez le filtre à graisse du panneau inférieur.
5. Remontez les éléments en suivant les étapes dans l'ordre inverse.



6. Laissez tremper le filtre dans un détergent doux dilué dans de l’eau chaude. Rincez-le et secouez-le pour le sécher. Brossez doucement le filtre pour retirer les saletés incrustées.

AVERTISSEMENT N'utilisez pas d'ammoniac ni ne placez le filtre dans le four micro-ondes. L’aluminium noircirait.



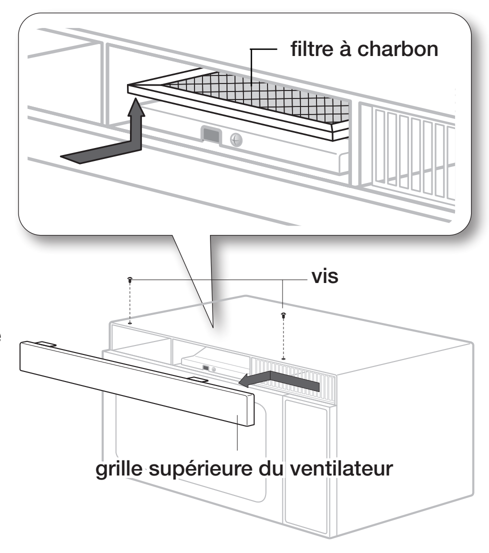
7. Pour remettre le filtre en place, insérez-le dans l'encoche à gauche (ou à droite), puis poussez-le vers le haut et la droite (ou la gauche) pour le bloquer.

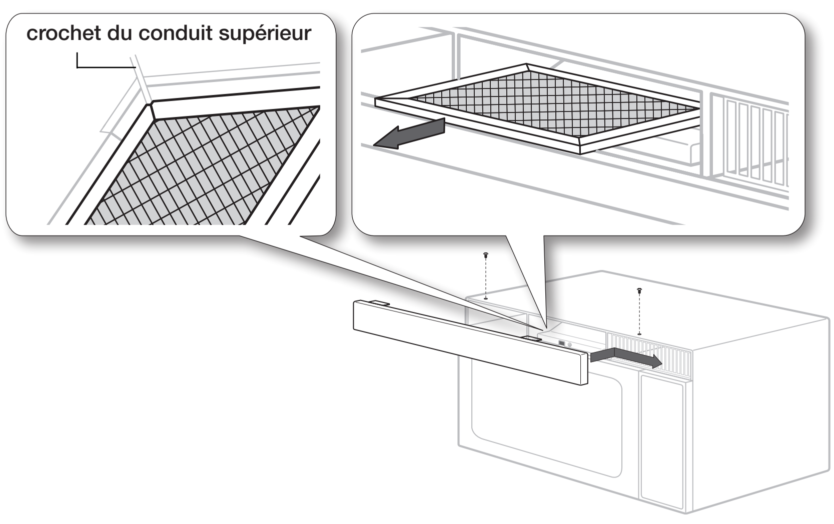
nettoyage et entretien de votre four micro-ondes

REMPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON

Si la ventilation ne fonctionne pas à l'extérieur du four, le filtre à charbon doit être remplacé lorsqu'il est encrassé ou décoloré (tous les 6 à 12 mois ou plus souvent si nécessaire). Le filtre à charbon ne doit pas être nettoyé. Pour commander un nouveau filtre à charbon, contactez le Service des pièces détachées du centre agréé ou le revendeur Samsung le plus proche de chez vous.
(Filtre à charbon n° : DE63-00367D).

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation au niveau de la prise d'alimentation secteur.
2. Retirez les deux vis de la grille supérieure du ventilateur.
3. Retirez la grille supérieure du ventilateur en suivant la procédure décrite sur la figure.
4. 1) Poussez le filtre à charbon vers l'arrière et soulevez-le
   2) Tirez-le vers le haut.
5. Le montage s'effectue en suivant les étapes du démontage dans l'ordre inverse (montage sur le crochet du conduit supérieur).







CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

NUMÉRO DE MODÈLE	SMH9207ST
Dimensions intérieures du four	2,0 pieds cubes
Commandes	10 puissances, décongélation incluse
Minuterie	99 minutes, 99 secondes
Alimentation	CA 120 V, 60 Hz
Consommation électrique	1500 W
Sortie de l'alimentation	1000 W
Éclairage de la table de cuisson	ampoule à incandescence de 40 W
Ampoule du four	ampoule à incandescence de 40 W
Dimensions intérieures	22 $^{1}/_{32}$" (L) X 10 $^{7}/_{8}$" (H) X 14 $^{7}/_{8}$" (P)
Dimensions extérieures	29 $^{7}/_{8}$" (L) X 16 $^{1}/_{2}$" (H) X 16 $^{1}/_{2}$" (P)
Dimensions dans l'emballage	33 $^{3}/_{8}$" (L) X 20 $^{5}/_{32}$" (H) X 19 $^{13}/_{32}$" (P)
Poids net/avec emballage	52,7/60,6 lb.



VÉRIFIEZ LES POINTS SUIVANTS SI VOTRE FOUR MICRO-ONDES

PROBLÈME	SOLUTION
L'affichage et/ou le four ne fonctionne pas.	Assurez-vous que la fiche est branchée sur une prise correctement mise à la terre. Si la prise est commandée par interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est en position ouverte. Retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés. Branchez un autre appareil sur la prise. Si l'appareil ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié afin de réparer la prise murale. Branchez le four sur une autre prise.
L’affichage fonctionne mais l’appareil ne s’allume pas.	Assurez-vous que la porte est correctement fermée. Vérifiez qu'il ne reste aucun résidu de matériel d'emballage ou tout autre matériau sur le joint de la porte. Vérifiez que la porte n'est pas endommagée. Appuyez deux fois sur Cancel (Annuler) pour saisir à nouveau toutes les instructions de cuisson.
L'appareil s'éteint-il avant la fin du temps programmé ?	S’il y a eu une coupure de courant, l’indicateur d’heure affiche : 88:88. Si aucune coupure de courant ne s'est produite, retirez la fiche de la prise, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Réglez l’heure et saisissez une nouvelle fois les instructions de cuisson. Relancez le disjoncteur ou remplacez les fusibles grillés.
La cuisson des aliments est trop lente.	Assurez-vous que le four a son propre circuit d’alimentation électrique de 20 A. L’utilisation d’un autre appareil sur le même circuit risque d’entraîner une chute de tension. Au besoin, rebranchez le four sur son propre circuit.
Formation d'étincelles ou d'arcs électriques.	Retirez du four les éventuels ustensiles, plats ou attaches en métal. Si vous utilisez du papier aluminium, découpez uniquement de petites bandelettes et ménagez un espace d'au moins un pouce entre l'aluminium et les parois internes du four.
Le plateau tournant fait du bruit ou ne tourne pas.	Nettoyez le plateau tournant, son anneau et le plancher du four. Assurez-vous que le plateau tournant et son anneau sont placés correctement.
Provoque des interférences sur la radio ou le téléviseur.	Ces interférences sont semblables à celles provoquées par les autres petits appareils, tels que les sèche-cheveux. Éloignez votre micro-ondes (ou l'appareil) des autres appareils (téléviseur ou radio).

INFORMATIONS CONCERNANT LA GARANTIE ET L'ASSISTANCE

Afin de bénéficier d'un service d'assistance optimal, remplissez la carte d'immatriculation ci-jointe et faites-la nous ensuite parvenir par courrier postal. À défaut de carte, contactez Samsung Electronics, Inc. au
1-800-SAMSUNG (726-7864) ou inscrivez-vous en ligne sur www.samsung.com/global/register.
Avant de contacter Samsung, munissez-vous des informations qui vous seront demandées lors de votre appel : les références et le numéro de série du modèle généralement situés à l'arrière ou sur le dessous de l'appareil. Veuillez noter ces numéros ainsi que les autres informations demandées dans les emplacements ci-dessous. Conservez soigneusement ces références (elles pourront vous être utiles à tout moment en cas de perte ou de vol) ainsi qu'une copie de votre facture qui tiendra lieu de preuve d’achat lorsque vous souhaiterez bénéficier des services de garantie.

NUMÉRO DE MODÈLE	
NUMÉRO DE SÉRIE	
DATE D'ACHAT	
LIEU D'ACHAT	

Les services de garantie ne peuvent être assurés que par un centre de service Samsung agréé. Si vous souhaitez en bénéficier, fournissez à votre centre de service Samsung agréé les informations ci-dessus ainsi que la copie de votre facture.
Pour bénéficier du service d'assistance et connaître les coordonnées du centre technique le plus proche de chez vous, appelez le **1-800- SAMSUNG (7267864)**.

FOUR MICRO-ONDES À HOTTE INTÉGRÉE DE SAMSUNG

Garantie limitée à l'acquéreur d'origine

Ce produit de la marque SAMSUNG, fourni et distribué par Samsung Electronics America, Inc. (SAMSUNG), livré en état neuf dans son carton d'origine et acheté par le consommateur et acquéreur d'origine, s'accompagne d'une garantie de SAMSUNG contre tout vice de fabrication au niveau des pièces et de la main d'œuvre pendant une période limitée de :

UN AN (1) POUR LES PIÈCES ET LA MAIN D'ŒUVRE, DIX ANS (10) POUR LES PIÈCES DU MAGNÉTRON

Cette limite de garantie s'applique à compter de la date d'acquisition et couvre uniquement les produits achetés et utilisés aux Etats-Unis. Pour se prévaloir du service de garantie, l'acheteur doit contacter SAMSUNG afin d'établir les procédures relatives au diagnostic et à l'intervention nécessaire. Pour être couverte par la garantie, la maintenance ne peut être effectuée que par un service technique agréé SAMSUNG. Lors de la remise d'un produit défectueux à SAMSUNG ou à un centre de service SAMSUNG agréé, l'acquéreur est tenu de présenter le coupon d'achat d'origine à la demande des intéressés à titre de preuve d'achat.

La société SAMSUNG prendra en charge, à sa convenance, la réparation ou le remplacement (si une réparation est impossible) du produit à ses frais, tel que stipulé dans les présentes conditions et procèdera au remplacement ou au reconditionnement des pièces ou des produits si ces derniers s'avèrent défectueux dans la limite de la période de garantie mentionnée précédemment. Toute pièce ou tout produit remplacé devient la propriété de SAMSUNG et doit lui être restitué. Les pièces et produits de rechange sont protégés pour le reste de la période de garantie initiale ou pour quatre-vingt-dix (90) jours, selon l'éventualité la plus éloignée.

En fonction des disponibilités sur le territoire des États-Unis contigus, un service à domicile est proposé dans la limite de la période de garantie. Le service à domicile n'est pas disponible pour toutes les zones. Pour bénéficier du service à domicile, l'appareil doit être facilement accessible à notre personnel. Dans le cas où il serait impossible de réparer l'appareil au cours du service à domicile, il se peut que l'appareil doive être emporté, réparé et retourné. En cas d'indisponibilité du service à domicile, SAMSUNG pourra choisir le moyen de transport de son choix pour acheminer ou renvoyer l'appareil vers et depuis un centre de service agréé de SAMSUNG. Dans le cas contraire, la responsabilité du transport vers et depuis le centre de service agréé de SAMSUNG incombera à l'acquéreur.

Cette garantie limitée couvre les défauts de fabrication des pièces et la main d'œuvre survenant suite à une utilisation normale et non commerciale de ce produit et ne s'applique pas aux problèmes ci-après, y compris, mais sans s'y limiter : tout dommage survenant au cours de l'expédition, la livraison et l'installation ; toute utilisation de l'appareil contraire au but auquel il était destiné ; tout numéro de produit ou de série effacé ; tout dommage du revêtement extérieur ou de l'aspect du produit ; tout dommage causé par accident, abus, négligence, incendie, inondation, foudre ou autre catastrophe naturelle ; toute utilisation de produits, équipements, systèmes, appareils, services, pièces, fournitures, accessoires, applications, installations, réparations, câblages externes ou connecteurs non fournis ou autorisés par SAMSUNG et susceptibles d'endommager ledit appareil ou de nuire à son fonctionnement ; toute surtension, fluctuation ou tension de ligne électrique incorrecte ; tout réglage effectué par l'acquéreur et non-respect des instructions de fonctionnement, de nettoyage, d'entretien et de respect de l'environnement couvertes ou prescrites dans le présent carnet d'entretien ; tout problème résultant d'une prolifération d'insectes nuisibles, d'une surchauffe ou d'un plat trop cuit par l'utilisateur ; tout problème relatif au plateau en verre ou plateau tournant ou à une puissance réduite du magnétron en raison d'une usure normale. SAMSUNG ne garantit pas un fonctionnement continu ou sans erreur de ce produit.

SAMSUNG NE FOURNIT AUCUNE AUTRE GARANTIE AUTRE QUE CELLES MENTIONNEES ET DECRITES CI-DESSUS, ET AUCUNE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITE COMMERCIALE OU D'APTITUDE A UN USAGE PARTICULIER, NE DOIT S'APPLIQUER APRES EXPIRATION DES PERIODES DE GARANTIE EXPRESSES CONSIDEREES CI-DESSUS, ET AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE RELATIVE AU PRESENT PRODUIT, QU'ELLE SOIT DONNEE PAR UNE TIERCE PERSONNE, UNE ENTREPRISE OU UNE PERSONNE MORALE NE POURRA ETRE CONSIDEREE COMME UN ENGAGEMENT DE LA PART DE SAMSUNG. SAMSUNG N'ENDOSSE AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE PERTE DE REVENU, DE MANQUE À GAGNER, D'INCAPACITÉ À RÉALISER DES ÉCONOMIES OU TOUT AUTRE AVANTAGE FINANCIER, OU EN CAS DE DOMMAGE RÉSULTANT DE L'UTILISATION OU D'UNE MAUVAISE UTILISATION DE CET APPAREIL OU D'UNE INCAPACITÉ À UTILISER CET APPAREIL, QUELLE QUE SOIT LA BASE LÉGALE SUR LAQUELLE REPOSE LA PLAINTE, ET MÊME SI SAMSUNG A ÉTÉ AVERTI DE L'ÉVENTUALITÉ DE TELS DOMMAGES. TOUT TYPE DE COMPENSATION EXIGÉ AUPRÈS DE SAMSUNG NE DEVRA EN AUCUN CAS EXCÉDER LE PRIX D'ACHAT DU PRODUIT VENDU PAR SAMSUNG ET À L'ORIGINE DES DOMMAGES ALLÉGUÉS. SANS LIMITER CE QUI SUIT, L'ACQUÉREUR PREND EN CHARGE TOUS LES RISQUES ET RESPONSABILITÉS CONCERNANT LA PERTE, LES DOMMAGES OU LES BLESSURES INFLIGÉES À L'ACQUÉREUR ET AUX BIENS DE CELUI-CI ET À TOUTE AUTRE PERSONNE ET BIEN RÉSULTANT DE L'UTILISATION, LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL ET L'INCAPACITÉ À UTILISER LE PRÉSENT APPAREIL VENDU PAR SAMSUNG ET QUI NE SERAIT PAS LIÉE DIRECTEMENT À UNE NÉGLIGENCE DE LA PART DE SAMSUNG. CETTE GARANTIE LIMITÉE N'EST VALABLE POUR PERSONNE D'AUTRE QUE L'ACHETEUR INITIAL DU PRODUIT, N'EST PAS TRANSFÉRABLE ET ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques, vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un Etat à l'autre.

Pour bénéficier d'un service d'assistance couvert par votre garantie, contactez SAMSUNG à l'adresse suivante :

1-800-SAMSUNG (7267864) et www.samsung.com

Notes

Notes

Notes



DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
CANADA	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ca
MEXICO	01-800-SAMSUNG(726-7864)	www,samsung.com/mx
U.S.A	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www,samsung.com/us